кулинарные фантазии

# РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Нежная соленая рыбка, жареная с золотистой корочкой, ароматная тушеная с овощами, наваристая уха… Даже самых убежденных гурманов не оставят равнодушными эти блюда. А кроме того, блюда из рыбы очень питательны и полезны.

На страницах этой книги вы найдете множество интересных и оригинальных рецептов самых разных блюд из рыбы. Как простых, так и сложных, экзотических и повседневных, привычных и неожиданных, к празднику и для ежедневного меню.

- Составитель С. П. Кашин
- Холодные закуски
- Бутерброды «Волна»
- Бутерброды «Шпротинка»
- Бутерброды «Прибалтика»
- «Килечная паста»
- «Креветочная паста»
- «Морская паста»
- Рыба в желе
- Рыбные рулетики
- Креветки в майонезном соусе
- Морской винегрет
- Рыбный десерт
- «Рыбье одиночество»
- «Невыразимое»
- Бутерброды «Русские»
- Бутерброды «Жизнь зарождается»
- Бутерброды с паштетом
- Бутерброды «Деликатесные»
- Бутерброды «Рыбные»
- Бутерброды «Атлантические»
- «Для гурманов»
- «Селедочка»
- «Филиппинское чудо»
- Торт из креветок «Экзотика»
- «Крабовое гнездышко»
- «Мировой закусон»
- Рулет из кальмаров «Эльниньо»
- «Я на солнышке лежу»
- Паштет «Доброе утро»
- Винегрет «Доживем до понедельника»
- «Корзиночка с сюрпризом»

- «Мухомор»
- Сациви «А-ля Гиви»
- «Плавучий остров»
- Рулет «Полет фантазии»
- «Император»
- «Простой»
- Торт «В гостях у Нептуна»
- «Завтрак на траве»
- «Удачная рыбалка»
- «Сюрприз»
- Горячие закуски
- «Карто с сюрпризом»
- «Специально для лентяев»
- «Летняя зима»
- «Улыбка графа Дракулы»
- «Дюймовочка»
- «Крабовая горка»
- Суфле «Съешь меня»
- Рулет «Сюрприз для Нептуна»
- «Белая лилия»
- «Аве Мария»
- Соус для спагетти «Веселый Роджер»
- «Радость желудка»
- «Колечко на память»
- «Смертельная красотка»
- «Провансаль»
- «Мечта рыбака»
- «Нептун»
- Закуска «Морская»
- Закуска «Пришелец»
- «Проще простого»
- «Остряк»
- «Тайна»
- Самый короткий путь к сердцу мужчины»
- «Закуска сумоиста»
- «Слабость гурмана»
- Салаты
- Салат «Нежный»
- Салат «Морской»
- Салат «Кукурузный»
- Салат «Каспийский»
- Салат «Нептун»
- Салат «Лайма»
- Салат «Голодный папа»

- «Французское баловство»
- Салат «Праздник Нептуна»
- «Золотая рыбка»
- «Русалка»
- «Венеция»
- «Селедка под шубой»
- «Морской прибой»
- «Мимоза»
- Салат «Рыбный»
- Салат «Константинас Папандопулос»
- Салат «Патма»
- «Гольфстрим»
- «Воскресение»
- «Лиза»
- «Ричи»
- «Фуранж»
- «Посейдон»
- «Пират»
- «Морской»
- «К шампанскому»
- «Дневной»
- «Адам»
- «Мэрил Стрип»
- «Амадеус»
- Салат «Экзотика»
- Салат «На дне морском»
- Салат «Морские виртуозы»
- Салат «Подводное царство»
- Салат «Мечта гурмана»
- Салат «Экзотическое рандеву»
- Салат «Дары Посейдона»
- Салат «Красное и черное»
- Салат «С Новым годом!»
- Салат «8 марта»
- «В траве сидел кузнечик»
- «Итальянец»
- Салат «Тропиканка в России»
- Салат «Пальчики оближешь»
- Салат «Сладкий поцелуй»
- «Ожерелье нимфы»
- «Найди меня»
- Раковый соус «Мечта поэта»
- Салат «Странная любовь»
- Салат «Шутка природы»

- Салат «На скорую руку»
- Салат «Китайская стена»
- Салат «Привет от Никиты Сергеича»
- Салат «Тропическая фантазия»
- Салат «Морская загадка»
- Салат «Невская битва»
- Салат «Авантюра»
- Салат «Сплошные витамины»
- Салат «Океания»
- Салат «Я люблю кальмара»
- Салат «Осьминожка»
- Салат «Зайка моя»
- Салат «Цветы жизни»
- Салат «Зеленые человечки»
- Салат «Музыкальный»
- Салат «Времена года»
- «Морская закуска»
- «Деликатес»
- «Командировочный»
- «Дары моря»
- «Алые паруса»
- Салат «Сугроб»
- Заливные блюда
- Стерлядь заливная «Царская»
- Сазан «А-ля Виндзор»
- Карп в черном соусе «Отелло»
- «Благородство крабов»
- Заливное «На дне»
- Ланспиг из судака
- Студень из судака
- Филе судака по-венгерски
- Осетрина заливная
- Фарш к блинам, и не только
- Икра черная
- Икра красная
- «Царь-рыба»
- Сельдь «Янтарная»
- «Нежное прикосновение»
- Омлет с селедкой «Емеля на печи»
- Горячие блюда
- «Путешествие»
- «Аристократ»
- «Мудрый сом»
- Котлеты «Утешение»

- «Провокация»
- Осетрина под белым соусом «Царь Гвидон»
- Осетрина холодная с хреном
- Осетр в остром маринаде
- Осетрина по-рыбачьи
- Осетрина по-итальянски
- Севрюга под соусом провансаль
- Белуга тушеная
- Стерлядь по-итальянски с фльоранси
- Запеченная рыба
- Запеченные крабы «Таинственный остров»
- Скумбрии по-итальянски
- «Гениальная простота»
- Солянка «Атлантида»
- «Ты меня никогда не забудешь»
- Тефтели «Морской еж»
- Вареники «Кальмаровы уши»
- Отбивные «Месть боксера»
- Гуляш из кальмаров «Обед морского волка»
- «Волжанка»
- «Проказник»
- «Щука по-еврейски»
- «Дядюшка Сэм»
- «Посудачили»
- «Только к празднику»
- «Вот оно, счастье»
- «Светлый лик»
- «Дары моря»
- «Трубадурочка»
- «Маленькие трагедии»
- «Праздник Нептуна»
- «Лезвие бритвы»
- «Вкус моря»
- «Щупальца»
- Карп по-австралийски
- Карп по-венгерски
- Карп хмельной
- Карп в пиве
- Карп в уксусе и пиве
- Карп рождественский
- Карп с овощами
- Карп с яблоками
- Карп тушеный
- Королевский карп

- Карп с овощным рагу
- Овощная рыбка
- Карп по-черногорски
- Карп с паприкой
- Карп зеркальный
- Карп по-чешски
- Карп в щавеле
- Карп, фаршированный грибами
- Карп под сырной шубкой
- Окунь в горшочке
- Окунь с грибами
- Морской окунь по-итальянски
- Окунь тушеный
- Окунь по-чешски
- Щука, фаршированная с картофелем
- Щучьи котлетки
- Щука в томате
- Тушеные караси
- Карась с клюквой
- Карась домашний
- Караси, тушенные с овощами и сливками
- Карась с сыром
- Судак в вине
- Судак в соусе
- Филе судака с красным перцем
- Запеченный судак с грибами
- Судак фаршированный
- Запеканка из филе судака
- Судак с печенью трески
- Судак в горшочке
- Судак в соусе из сладкого перца
- Сазан с картофелем и луком
- Сазан в пиве
- Сазан со щавелем
- Сазан в соусе из белого вина
- Рагу из сазана с овощами
- Сазан, запеченный на оливковом масле
- Сазан заливной фаршированный
- Сом вареный
- Сом в кунжуте
- Сом запеченный
- Сом, запеченный в тесте
- Индийский сом
- Сом в сыре

- Карп, фаршированный по-украински
- Карп (или сазан) со щавелем
- Карп в ореховом соусе
- Карп по-австрийски
- Сазан заливной фаршированный
- Судак под майонезом
- Рыба по-сицилийски
- Судак с грибами
- Судак по-китайски
- Рыба жареная в кисло-сладком соусе
- Форель по-охридски
- Стейки из форели
- Филе лосося на пару в пряной зелени
- Стейки из семги
- Горбуша в духовке
- Сом по-мельничьи
- Филе сома по-индийски
- Лещ по-краковски
- Щука фаршированная
- Щука фаршированная заливная (разновидность)
- Линь, тушенный в вине
- Налим, запеченный с баклажанами
- Окунь на сковороде с овощами
- Караси в сметане
- Угорь, тушенный в белом вине
- Угорь тушеный по-китайски (Шэнцзэ шаньюй)
- Мойва, жаренная в масле
- Мойва, запеченная с сыром
- Треска по-английски
- Треска с фасолью
- Шницель по-матросски
- Колбаски из трески
- Пикша запеченная
- Галантин из хека
- Тюрбо по-парижски
- Филе палтуса с грибами
- Камбала фри по-датски
- Камбала, тушенная с зеленью и лимоном
- Скумбрия, запеченная с картофелем
- Скумбрия, запеченная с овощами под майонезом
- Огненное рагу из каракатицы
- Каракатица и другие морепродукты с рисом
- Морской гребешок в тесте
- Солянка с морскими гребешками

- Морской гребешок по-китайски с курицей
- Паэлья с мидиями и креветками
- Мидии в вине с овощами
- Горячие блюда на природе и не только
- «Летняя фантазия»
- Закуска «Любимая»
- «Рыбка, рыбка, где твоя улыбка?»
- «Сюрприз»
- «Хрустинки»
- Скумбрия «Королевская»
- Сельдь, засоленная мокрым способом
- Сазан, засоленный сухим способом
- Малосольная форель
- Соленый окунь со специями
- Салака по-скандинавски
- Мороженая соленая горбуша
- Малосольная форель со специями и горчицей
- Соленая камбала с маслинами
- Вяленый окунь
- Вяленая плотва
- Вяленый судак
- Вяленый налим
- Вяленый рыбец
- Лосось по-шведски
- Маринованный осетр
- Маринованная щука по-деревенски
- Маринованная щука по-новгородски
- Маринованное филе окуня
- Способ приготовления
- Маринованный угорь
- Маринованный бестер
- Маринованная сельдь
- Маринованная корюшка
- Маринованная стерлядь
- Хек в томатном маринаде
- Маринованная рыба по-английски
- Жерех в томатном маринаде
- Осьминог, запеченный на вертеле
- Первые блюда
- Уха
- «Красное море»
- «Попурри»
- Уха «Морская душа»
- Уха «Волжанка»

- Суп «Ершистый»
- «По щучьему велению»
- «Будь здоров!»
- «Радость грибника»
- Суп из чужого улова
- «Мелкая рыбешка»
- «Подмосковные вечера»
- «Отдыхай!»
- «Золотая рыбка»
- «Красная жара»
- Суп «Оригинальный»
- «Не просто, а очень просто»
- «Зеленый шум»
- Суп «Гурман»
- Крабовый суп «Неженка»
- «Калейдоскоп»
- Окрошка «Привет из глубины»
- Суп «Помаши мне хвостиком»
- Суп «Мечта гурмана»
- Рыбная окрошка «Посейдон»
- «Кровавая Мэри»
- «Ах, Одесса…»
- Суп из сазана с помидорами и рисом
- Суп из голов сома с рисом
- Выпечка
- Блины
- Блины с икрой
- Блины «Рыбники»
- Пицца «Русалочьи хвостики»
- «Рыба в желтой рубашке»
- Закрытый пирог с рыбой
- Пирожки «Лунные»
- Дрожжевое тесто № 1
- Дрожжевое тесто № 2
- Дрожжевое тесто № 3 (для пиццы)
- Дрожжевое тесто № 4 (для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)
- Пицца «Неаполитанская»
- Пицца «Волжская уха»
- Пицца «Фантазия»
- Пицца «Дары Гетеры»
- Пицца «Радуга вкуса»
- «Сельдь под шубой»
- Морской гребешок в тесте

**Составитель С. П. Кашин**
**Рыбные деликатесы по-домашнему**

# Холодные закуски

# Бутерброды «Волна»

Ингредиенты

*1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Приготовьте смесь из масла, мелко нарубленных яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

# Бутерброды «Шпротинка»

Ингредиенты

*1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г масла, 1 яйцо*

Способ приготовления

Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

# Бутерброды «Прибалтика»

Ингредиенты

*Хлеб, филе 1 сельди, 100 г сыра, 100 г масла, 2 вареных яйца, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Сыр натрите на терке и смешайте с маслом. Этой массой намажьте хлеб, положите на него кружочки яйца, кусочки сельди и украсьте зеленью.

# «Килечная паста»

Ингредиенты

*259 г соленой кильки, 180 г сливочного масла, специи (любые)*

Способ приготовления

Подготовленную кильку пропустите через мясорубку и разотрите с размягченным маслом, добавьте специи.

# «Креветочная паста»

Ингредиенты

*300 г креветок, 200 г сливочного масла, 1 вареное яйцо, соль*

Способ приготовления

Креветки отварите в подсоленной воде, немного остудите, очистите и прокрутите через мясорубку вместе с яйцом.

Разотрите креветочный фарш с маслом и посолите.

# «Морская паста»

Ингредиенты

*3 соленых огурца, 200 г кальмаров, 2 луковицы, масло для обжаривания*

Способ приготовления

Кальмары отварите и прокрутите через мясорубку. Лук порубите и обжарьте в масле. Огурцы мелко порежьте, затем отожмите от лишнего сока и продолжайте обжаривать вместе с луком в течении 15 минут. Соедините полученную массу с прокрученными кальмарами. Добавьте немного майонеза и посолите.

# Рыба в желе

Ингредиенты

*1 кг речной рыбы, 2 чайные ложки желатина, 1 морковка, 1 луковица, соль, перец, зелень (любая), лимон*

Способ приготовления

Рыбу вымойте, выпотрошите, удалите чешую. Отрежьте голову, хвост и варите около 30 минут. Добавьте соль, лавровый лист, луковицу, корень петрушки и опустите в воду подготовленные кусочки рыбы. Не допускайте, чтобы рыба развалилась в воде. Когда рыба будет готова, отделите мясо от костей и положите размягченное филе в глубокую посуду. Из рыбного бульона приготовьте желе. Для этого 2 чайные ложки желатина разведите в небольшом количестве воды, затем вылейте его в рыбный бульон (примерно ½ л.)

Блюдо, в которое вы уложили кусочки рыбы, украсьте фигурно нарезанной морковкой, кружочками лимона. Теперь залейте это все приготовленным бульоном с разведенным желатином и поставьте блюдо в холодное место. Желательно его готовить за день до наступления праздника.

# Рыбные рулетики

Ингредиенты

*0,5 кг нежирной рыбы, 1 морковка, 1 луковица, 2 чайные ложки желатина, зелень (любая), соль, перец*

Способ приготовления

Отделите мясо рыбы от костей. Филе поперчите и посолите. Зелень порубите положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 минут выньте готовые рулетики и удалите нитки. Замочите желатин и растворите его в отваре. Когда он остынет, залейте им уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковкой и кольцами лука рыбные рулетики. Блюдо поставьте в холодное место для застывания.

# Креветки в майонезном соусе

Ингредиенты

*400 г креветок, 4 яйца, 3 морковки, 5 столовых ложек зеленого горошка, 2 луковицы, ½ банки майонеза, корень петрушки, зелень (любая), соль*

Способ приготовления

Креветки варите 3 минуты в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложите слой нарезанных кружочками вареных яиц и морковки, сверху – очищенные креветки, посыпьте зеленым горошком и украсьте кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешайте с 50 г креветочного бульона и залейте креветки. Украсьте блюдо свежей зеленью и поставьте в холодильник для застывания.

# Морской винегрет

Ингредиенты

*200 г креветок, 150 г свежих или сушеных грибов, 3 соленых огурца, 3 морковки, 3 картофелины, 1 банка морской капусты, растительное масло, 1 луковица, 1 небольшая свекла*

Способ приготовления

Отварите в подсоленной воде грибы. Креветки отварите и очистите. Все порежьте небольшими кубиками. Выложите в салатницу морскую капусту, порежьте отварные картофель, морковь и свеклу, мелкими кубиками – огурцы, полукольцами – лук. Перемешайте нарезанные продукты, посолите по вкусу и заправьте растительным маслом.

# Рыбный десерт

Ингредиенты

*800 г филе отварной рыбы, 1 чайная ложка соли, сок от одного лимона или лимонная кислота, 150 г чернослива, 3 морковки, 150 г кураги, 5 яблок (лучше зимних сортов), 100 г белого вина, 4–5 апельсинов, листья салата*

Способ приготовления

Рыбное филе нарежьте кусочками, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком. Отделите косточки чернослива от мякоти. Мелко нарежьте курагу вместе с мякотью чернослива. На крупной терке натрите морковь, яблоки. Ломтиками нарежьте очищенные от цедры апельсины. Листья салата положите в салатницу, выстилая дно посуды. Теперь положите все вышеперечисленное на листья салата (предварительно интенсивно перемешав) и обильно залейте соком лимона с белым вином.

# «Рыбье одиночество»

Ингредиенты

*Черный или белый хлеб, шпроты или сардины, 100 г майонеза, 1 лимон, 1 соленый огурец*

Способ приготовления

Буханку белого или черного хлеба разделите на четыре части, порежьте. На каждый из маленьких хлебных ломтиков нанесите тонким слоем майонез, положите кусочек огурца, на него – одну сардину или шпроту. Бутербродную композицию завершите прозрачным ломтиком лимона, который прикроет «одинокую рыбку».

# «Невыразимое»

Ингредиенты

*Батон, 50 г красной икры, 1 апельсин, 50 г сливочного масла, несколько ягод клюквы, крыжовника или смородины*

Способ приготовления

Ломтики белого хлеба намажьте маслом, покройте икрой, сверху положите прозрачный кусочек апельсина, а в его центр – ягоду смородины или крыжовника.

# Бутерброды «Русские»

Ингредиенты

*150–200 г красной или черной икры, батон, 100–150 г сливочного масла, зелень укропа*

Способ приготовления

Порежьте батон на куски средней толщины, намажьте их сливочным маслом не очень толстым слоем, затем положите сверху немного икры. Сливочное масло не должно быть очень жестким, иначе оно будет крошиться или резаться кусками не той толщины, которая вам нужна. Поэтому следует предварительно дать маслу постоять в тепле в течение 30–40 минут (в летнее время года – меньше).

Куски хлеба можно также обжарить до появления золотистой корочки. Когда вы пожарите их, дайте им немного остыть, чтобы сливочное масло не растекалось. Сверху на бутерброды положите веточки укропа.

# Бутерброды «Жизнь зарождается»

Ингредиенты

*1 банка красной икры, 4–5 яиц, 1 батон или ½ буханки ржаного хлеба, 100–150 г сливочного масла, 1 пучок лука-порея*

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую. Порежьте батон или хлеб тонкими ломтиками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, в середину каждого ломтика положите немного икры таким образом, чтобы по бокам осталось свободное место. Туда положите половинки вареного яйца.

# Бутерброды с паштетом

Ингредиенты

*½ буханки ржаного хлеба, 1 банка какого-нибудь паштета (шпротного, из свиной печени, из печени минтая и т. д.), 200 г сливочного масла, 2–3 небольших помидора*

Способ приготовления

Порежьте хлеб небольшими ломтиками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, которое предварительно подержите в тепле, чтобы оно стало достаточно мягким и ложилось на хлеб легко. Затем добавьте немного паштета на каждый кусок хлеба, а поверх него положите по одному кружочку помидора, который не должен быть слишком спелым.

# Бутерброды «Деликатесные»

Ингредиенты

*½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 1–2 банки шпрот в масле или консервированной салаки, 1 лимон*

Способ приготовления

Порежьте хлеб небольшими кусками. При желании обжарьте их на сковороде, политой растительным маслом, до появления золотистой корочки, остудите.

Затем смажьте кусочки хлеба – обжаренного или необжаренного – тонким слоем сливочного масла, а сверху положите по 2–3 шпротины. Украсьте бутерброды дольками лимона.

# Бутерброды «Рыбные»

Ингредиенты

*1–2 банки любых рыбных консервов (кроме тех, которые приготовлены с использованием томатного соуса) – скумбрия, сайра, сардина и т. д., ½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 2 яйца, 1 пучок зеленого лука и укропа, 1–3 помидора, 200 г сливочного масла*

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, порежьте хлеб или батон ломтиками средней величины, смажьте каждый тонким слоем сливочного масла. Теперь положите на куски хлеба немного консервов, а сверху – примерно 1–2 чайные ложки рубленых вареных яиц, которые предварительно мелко порубите. Бутерброды украсьте мелко порезанной зеленью (луком и укропом) и кружочками помидоров.

# Бутерброды «Атлантические»

Ингредиенты

*300 г филе скумбрии или не очень соленой сельди, 200 г сливочного масла, ½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 2 луковицы репчатого лука, 1 стебель лука-порея, черный молотый перец*

Способ приготовления

Порежьте филе сельди или скумбрии на на куски средней величины. Порежьте хлеб и смажьте его тонким слоем масла, а сверху положите несколько кусочков рыбы и посыпьте мелко порезанным луком, кольцами репчатого лука.

# «Для гурманов»

Ингредиенты

*7–8 яиц, 1–2 луковицы, 150–200 г филе сельди или не очень соленой скумбрии, по 1 пучку зеленого лука и укропа, 50 г растительного масла, 1–4 столовые ложки уксуса, ½ батона, перец черный молотый*

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, остудите. После того как вы очистили их, разрежьте каждое яйцо на две половинки. Филе сельди или скумбрии порежьте на небольшие кусочки, прокрутите через мясорубку вместе с разрезанным на несколько частей репчатым луком и кусками батона. Добавьте в фарш уксус, черный молотый перец и растительное масло, все перемешайте. Теперь отделите желток от белка и вылейте его тоже в фарш, еще раз все перемешайте. После того как начинка для яиц готова, разложите ее понемногу (примерно по 1–2 чайных ложек) в приготовленные половинки яиц.

Сверху украсьте мелко порезанной зеленью – укропом и луком.

# «Селедочка»

Ингредиенты

*300 г соленой сельди, 50 г репчатого лука, растительное масло, приправа*

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и спассеруйте. Сельдь также мелко порежьте и перемешайте с луком. Положите приправу. Селедку можно подавать к простой отварной картошке, салатам.

# «Филиппинское чудо»

Ингредиенты

*300 г креветок, 3 зубчика чеснока, зелень кориандра, базилика, мелисы, 100 г мускатного ореха, 3 столовые ложки оливкового масла, сахар, соль, перец на кончике ножа, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 чайные ложки муки, 150 г белого вина*

Способ приготовления

Креветки очистите, извлеките мясо. На сковороду вылейте масло и обжарьте на несильном огне измельченный чеснок, а через некоторое время добавьте к нему креветки. Посолите, поперчите, добавьте уксус, муку, оставьте томиться несколько минут. Приготовленные креветки, смешанные с чесноком, выложите в глубокую посуду, посыпьте мелко нарубленной зеленью кориандра, базилика, мелиссы, добавьте тертый мускатный орех. Готовое блюдо залейте при подаче к столу белым вином.

# Торт из креветок «Экзотика»

Ингредиенты

*500 г креветок, 150 г кабачков, 3 крупных сладких перца, 6 помидоров сорта «Черный принц» или «Бычье сердце», ½ стакана оливкового масла, 300 г отварного риса, 4 яблока, 250 г консервированной кукурузы, 4 банана, несколько листьев базилика*

Способ приготовления

Креветки очистите и отварите в подсоленной воде. Готовые креветки выложите на тарелку, остудите. На сковородку вылейте немного оливкового масла на котором обжарьте кабачки и нарезанный кружочками сладкий перец. В глубокую посуду положите готовые обжаренные кабачки и перец. Следующим слоем уложите рубленую зелень, затем нарезанные тонкими колечками помидоры, кукурузу, креветки. Укладывайте блюдо слоями, в предложенной последовательности. Сверху должны оказаться креветки. Композицию завершите уложенной «шапкой» зеленью. Так называемый «торт» пропитайте.

# «Крабовое гнездышко»

Ингредиенты

*25–30 крабов, 6 яиц, 400 г растительного масла, 350 г майонеза, листья белокочанной капусты, 400 г томатов, 500 г отварного картофеля, 250 г свежих огурцов, 250 г сладкого болгарского перца, соль, перец*

Способ приготовления

Крабов сварите. Устранив панцирь и клешни, извлеките мясо, нарежьте его крупными кусочками, смешайте с майонезом и на несколько минут поставьте в холодильник. Листья капусты, сладкий перец нарежьте тонкими полосками. Отварной картофель и яйца, сваренные вкрутую, нарежьте кубиками. Порежьте томаты и огурцы. Теперь тщательно все перемешайте, заливая растительным маслом. Охлажденные крабы должны красоваться в центре салата. Добавьте соль, перец по вкусу, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, сверху положите несколько ягод вишни.

# «Мировой закусон»

Ингредиенты

*25–30 крабов, 200 г сливочного масла, 300 г баклажанов, 5 томатов, 4 крупных яблока, соль, перец, разнообразная зелень*

Способ приготовления

Крабов сварите, осторожно извлеките мясо из панциря и клешней. Вареное мясо порубите крупными кубиками. Баклажаны пропустите через мясорубку и немного обжарьте в масле. К баклажанам присоедините тертые яблоки, измельченные помидоры, добавьте специи, соль по вкусу. На приготовленную массу сверху положите мясо крабов. Готовое блюдо украсьте зеленью.

# Рулет из кальмаров «Эльниньо»

Ингредиенты

*500 г отварного филе кальмаров, 600 г свеклы, 2 луковицы, 600 г моркови, 800 г картофеля, майонез, 80 г желатина*

Способ приготовления

Кальмаров нарежьте соломкой. Сварите морковь, свеклу и картофель. Сваренные овощи очистите, порежьте крупной соломкой, но не смешивайте. Лук измельчите. Желатин залейте теплой водой из расчета

1:3 и дайте ему постоять. Когда желатин набухнет, нагрейте его до полного растворения. Для этого используйте водяную баню. Остудите и смешайте с майо незом в равных пропорциях.

Блюдо выкладывайте слоями и через каждые два слоя пропитывайте майонезом. Последовательность слоев такая: картофель, лук, кальмары, морковь, свекла. Последний слой – картофель. Придайте блюду форму рулета и залейте желатином с майонезом. Когда застынет желатин, блюдо готово к употреблению. Перед подачей к столу нарежьте рулет кусочками и украсьте зеленью.

# «Я на солнышке лежу»

Ингредиенты

*600 г кальмаров, 4 луковицы, 3 морковки, 4 мясистых помидора, 1 стакан бульона, в котором варились кальмары, сливочное масло, уксус, сахар, 2–3 лавровых листа, гвоздика*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Слегка обжарьте их и сложите в кастрюлю. Лук нарежьте полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и мелко порежьте. Морковь вместе с луком обжарьте до готовности. Добавьте помидоры и потушите еще 15 минут, периодически помешивая и подливая бульон. Почти в конце варки добавьте лавровый лист, уксус, сахар и гвоздику по вкусу. Прокипятите маринад, остудите его и залейте им кальмаров. Дайте блюду настояться и через 2–3 часа можете подавать к столу.

# Паштет «Доброе утро»

Ингредиенты

*500 г отварного филе кальмаров, 400 г сливочного масла, 4 вареные морковки, соль, перец*

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте, морковь почистите и пропустите все вместе с маслом через мясорубку 1–2 раза. Паштет посолите и поперчите. Используйте его для приготовления бутербродов.

# Винегрет «Доживем до понедельника»

Ингредиенты

*50 г отварного филе кальмаров, 100 г соленых грибов, 30 г соленых огурцов, 60 г репчатого лука, 200 г картофеля, 20 г свеклы, 50 г свежей вишни, 30 г томатов, зелень (любая), соль, перец, майонез*

Способ приготовления

Филе кальмаров, грибы, картофель и помидоры мелко порежьте и сложите в кастрюлю. Огурцы очистите от кожицы и семечек, если это необходимо. Измельчите лук и соедините с остальными продуктами. Из вишни удалите косточки, а мякоть порежьте на четыре части. Свеклу натрите на терке. Все ингредиенты перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Салат заправьте майонезом и украсьте зелеными веточками петрушки.

# «Корзиночка с сюрпризом»

Ингредиенты

*2 отварных кальмара, 2 вареных яйца, 500 г помидоров одинакового размера, зеленый лук, 100 г сметаны или майонеза, листья салата и зелень для украшения, соль и перец*

Способ приготовления

Помидоры вымойте, срежьте верхушки и аккуратно извлеките мякоть – она вам не понадобится. Кальмаров очень мелко порежьте. Яйца разомните вилкой. Измельчите зеленый лук. Смешайте эти три компонента, слегка посолите, поперчите и заправьте сметаной или майонезом. Полученной смесью начините помидоры и накройте срезанными верхушками.

Листья салата разложите на блюде и на них аккуратно поставьте фаршированные помидоры. Украсьте следующим образом: каждую «крышечку» проколите с наружной стороны спичкой или толстой иголкой, а в дырочку вставьте веточку зелени.

# «Мухомор»

Ингредиенты

*2 отварных кальмара, 8 вареных яиц, 4 некрупных ровных помидора, 1 пучок зеленого салата, 2 зубка чеснока, зеленый лук, горчица, майонез или сметана соль*

Способ приготовления

Вареные яйца аккуратно очистите от скорлупы и срежьте ⅕ часть с острого конца. Аккуратно, чтобы не повредить белок, выньте желток. Желтки измельчите. Кальмаров и зеленый лук порежьте как можно мельче. Чеснок потолките. Все это смешайте с желтками, посолите, поперчите и добавьте чуть-чуть горчицы. Заправьте полученную смесь сметаной или майонезом и начините ею яйца. На блюдо выложите листья салата. На них положите фаршированные яйца. Помидоры помойте и разрежьте поперек на две половинки. Часть мякоти осторожно выньте и накройте этими половинками яйца, чтобы получились грибочки. Спичку обмакните в сметану и сделайте крапинки на «шляпке».

# Сациви «А-ля Гиви»

Ингредиенты

*500 г филе кальмаров, стакан грецких орехов, ½ стакана сухого белого вина, 3 луковицы, 4 зубчика чеснока корица, кориандр молотая гвоздика, хмели-сунели, лавровый лист, соль и перец*

Способ приготовления

Филе порежьте некрупными кусочками и отварите в малом количестве подсоленной воды со специями. Орехи растолките в ступке вместе с чесноком и кориандром. Лук мелко-мелко нашинкуйте и варите в бульоне 10 минут. Корицу и гвоздику разведите в белом вине. Орехи, чеснок и остальные компоненты смешайте и выложите в бульон. Прокипятите 10 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте горячим сациви. Остудите и подавайте к столу. Блюдо украсьте веточками зелени.

# «Плавучий остров»

Ингредиенты

*600 г филе кальмаров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 морковка, 1 луковица, уксус, перец горошком, соль*

Способ приготовления

Филе хорошо отбейте и отварите в подсоленной воде. Затем остудите и нарежьте соломкой. В бульон добавьте специи по вкусу, сахар и варите 30–40 минут. К концу варки добавьте уксус, растительное масло, измельченный лук и тертую морковь. Прокипятите 5 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте теплым маринадом. Через сутки подайте к столу.

# Рулет «Полет фантазии»

Ингредиенты

*300 г сыра «Эдамер» или «Гауда», 2 зубчика чеснока, 1 пачка нежирного творога, 400 г филе кальмаров, соль и перец, зелень (любая)*

Способ приготовления

Филе промойте, отварите в подсоленной воде и пропустите через мясорубку. Творог протрите через сито, чтобы не было комочков. Чеснок измельчите и слегка посолите. Смешайте творог с чесноком и разотрите до однородной массы. Сыр нарежьте крупными кусками и сложите в полиэтиленовый пакет, предварительно смазанный изнутри растительным маслом (важно, чтобы в пакете не было дырочек!). Пакет плотно завяжите и опустите в кипящую воду. Необходимо довести сыр до мягкости пластилина. Как только сыр станет достаточно пластичным, выньте его из пакета и разомните, как мягкое тесто. Лучше делать это на фольге или на полиэтилене, смазанном маслом. Толщина сырного коржа должна быть около 0,5 см.

Сверху на сыр положите фарш из кальмаров и посыпьте измельченной зеленью. Последний слой сделайте из творога с чесноком. Все разровняйте, хорошо примните и начинайте аккуратно сворачивать рулет. Готовый рулет заверните в пакет, на котором вы раскатывали сырный корж, плотно завяжите и уберите на сутки в холодильник. Перед подачей к столу рулет порежьте кружочками, красиво разложите на блюде и украсьте веточками петрушки.

# «Император»

Ингредиенты

*1 буханка ржаного хлеба, 200–250 г копченой ветчины, 70 г красной икры, 70 г черной икры, 200 г сливочного масла зелень (любая)*

Способ приготовления

Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, смажьте сливочным маслом. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку – немного красной и черной икры. Сверху посыпьте зеленью.

# «Простой»

Ингредиенты

*1 батон, 200 г копченых сардин, 100 г сливочного масла, 1–2 соленых огурца, 2–3 вареных яйца*

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца и огурцы нарежьте кружочками. Сардины положите на хлеб и окантуйте по всей длине блюда кружочками соленых огурцов и яиц.

# Торт «В гостях у Нептуна»

Ингредиенты

*400–500 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль (для теста), 250 г майонеза, 150 г сардин горячего копчения, 150 г отварной осетрины, 100 г балыка, 30 г черной, 30 г красной икры, 5–6 вареных яиц, 100 г сливочного масла, 70 г сметаны, 100 г филе сельди*

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, поставьте его на несколько минут в холодильник. Разделите полученное тесто на четыре части и выпеките четыре коржа.

Первый корж хорошо пропитайте сметаной, разложите на нем кусочки селедочного филе и посыпьте сверху растертыми желтками.

Второй корж смажьте сливочным маслом и уложите на него измельченные сардины. Третий корж смажьте майонезом и положите на него куски отварной осетрины. Соедините коржи, последний (верхний) корж обильно смажьте сливочным маслом, разложите на

нем порезанный кубиками балык, нарезанные кружочками яичные белки, в которые уложите, чередуя, черную и красную икру.

# «Завтрак на траве»

Ингредиенты

*200–250 г копченой рыбы, 2 соленых огурца, 1 небольшая луковица, 80—100 г растительного масла, соль, перец, зелень (любая)*

Способ приготовления

Порежьте рыбное филе, огурцы и мелко порубите лук, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Не забудьте добавить зелень.

# «Удачная рыбалка»

Ингредиенты

*Филе соленого лосося, шпроты, судак (эту рыбу можно заменить другой) – все по 100 г, 150 г икры кетовой, 1 морковка средней величины, 1 лимон, 4 соленых огурца*

Способ приготовления

Рыбу нарежьте аккуратными кусочками и с икрой красиво уложите на середину блюда. Морковь отварите и вместе с огурцом нарежьте кружочками. Разложите «букетиками» вокруг рыбы, сбрызните соком лимона, украсьте веточками зелени.

# «Сюрприз»

Ингредиенты

*200 г сливочного масла, 300–350 г средних крабов, ¼ чайную ложку соли, ягоды свежей клубники, немного молотого мускатного ореха, черный перец*

Способ приготовления

Возьмите среднюю кастрюльку, на медленном огне доведите до кипения сливочное масло, удалите пену, которая образуется на поверхности, и снимите с огня. Остудите и перелейте в другую посуду. Осадок, похожий на молоко, образовавшийся на дне и стенах, вылейте. Положите крабов и помешивайте, пока они все не будут подернуты жиром. Добавьте соль и специи. На медленном огне 5—10 минут поджарьте крабов. Когда они покроются румяной хрустящей корочкой, переложите их в миску и полейте оставшимся в кастрюле маслом. Дайте крабам остыть, накройте и на несколько часов поместите в холодильник.

Украсьте крабов ягодами клубники и подавайте охлажденными в порционных формочках к светлому пиву.

# Горячие закуски

# «Карто с сюрпризом»

Ингредиенты

*300 г очищенных креветок, 300 г сливочного масла, 300 г шампиньонов, 6 соленых огурцов, немного уксуса, 700 г майонеза, 4 яйца, 700 г молодого картофеля, 25 каперсов, зелень сельдерея, 150 г горчицы, соль, перец, любые специи*

Способ приготовления

Креветки подрумяньте в небольшом количестве сливочного масла на слабом огне, через некоторое время добавьте к ним грибы. В готовый майонез добавьте измельченные каперсы, соленые огурцы, 100 г горчицы, рубленую зелень сельдерея. Полученную смесь хорошенько перемешайте – соус готов. Выберите одинаковые по размеру картофелины, отварите в «мундире». Готовый картофель остудите немного, аккуратно разрежьте каждую картофелину пополам, осторожно, чтобы не деформировать клубни, выньте мякоть. Пустующие ниши начините поджаренными креветками и грибами, сверху положите 1 чайную ложку приготовленного соуса и соедините половинки. Теперь фаршированный картофель рядком уложите в глубокий противень и запекайте в течение 8 минут. Готовый испеченный картофель выложите на блюдо и залейте приготовленным ранее соусом. Блюдо украсьте зеленью сельдерея.

# «Специально для лентяев»

Ингредиенты

*200 г креветок, 100 г крабовых палочек, 12 яиц, соль, специи (любые), 100 г зеленого лука, 150 г белого вина, зелень петрушки, укропа, розмарин, 50 г столовой горчицы, 150 г овощной икры, 100 г сыра, несколько листьев базилика*

Способ приготовления

Креветки очистите. Покрошите крабов. Мясо крабов и креветок поместите на сковородку и залейте предложенным соусом: перемешайте овощную икру, горчицу, измельченный зеленый лук, разнообразную свежую зелень, розмарин. Все перечисленное тщательно перемешайте, добавив белое вино. Приготовленным соусом залейте креветки и порезанные крабовые палочки, а теперь, сверху вылейте на содержимое сковороды взбитые миксером яйца. По желанию можно подлить немного молока, чтобы получился нежный, воздушный омлет. Мелкими кубиками нарежьте сыр, кусочки положите сверху на омлет и поставьте на несколько минут в духовку. Готовое блюдо сверху застелите листьями базилика.

# «Летняя зима»

Ингредиенты

*300 г отборного риса, 2 стакана йогурта, базилик, тимьян, 2 зубчика чеснока, 400 г креветок, 2 стакана ряженки, гвоздика, 200 г спелой дыни, 150 г сливы, 4 шт. бананов, 100 г изюма, 900 г молока, 200 г абрикосов, сливочное масло*

Способ приготовления

Рис сварите на молоке, как обычную кашу, добавив сахар. Майонез соедините с ряженкой, добавьте измельченный тимьян, базилик, толченый чеснок и тщательно перемешайте. Наполните кастрюлю водой и запустите креветки, подлейте немного уксуса и варите на протяжении 15–20 минут. Тем временем нарежьте дыню, сливу, предварительно вынув косточки, тонкими ломтиками нарежьте бананы и абрикосы. Все это перемешайте с рисовой кашей и залейте приготовленным соусом. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

# «Улыбка графа Дракулы»

Ингредиенты

*500 г креветок, 250 г твердого сыра, 1 стручок жгучего перца, 350–400 г свежих помидоров, 200 г сливочного масла, имбирь, 100 г стручков сладкого зеленого горошка, соль, зелень мяты*

Способ приготовления

Тщательно вымойте помидоры в холодной воде, нарежьте их тонкими круглыми ломтиками и поджарьте на сливочном масле, затем припущенные в масле томаты протрите через сито. Варите до консистенции густой сметаны, добавьте жгучий перец, имбирь, не забудьте посолить. Заправьте приготовленную томатную пасту маслом, смешайте с зеленым горошком и предварительно обработанными креветками. На мелкой терке натрите сыр, посыпьте им блюдо, положите рубленую мяту. В качестве гарнира используйте картофель.

# «Дюймовочка»

Ингредиенты

*450–500 г креветок, 900 г свежих помидоров, мята, 250 г риса, 10 г сливочного масла, 4–5 яиц, соль, перец, немного молока*

Способ приготовления

Помидоры очистите от мякоти, подготавливая к фаршировке. Очищенные креветки поджарьте на масле, затем перемешайте с отварным рисом, посолите, поперчите, добавьте измельченную мяту. Приготовленную массу смешайте с яйцом и нафаршируйте ею подготовленные помидоры. Уложите заполненные томаты на промасленный противень и поставьте в духовку. Запекайте 15–20 минут. Сделайте смесь из яиц и молока, залейте помидоры и еще на 10 минут оставьте томиться в духовке.

# «Крабовая горка»

Ингредиенты

*850 г картофеля, 100 г грибов, толченый тимьян, 5 яиц, хлебные крошки, 80 г муки, сельдерей, кинза, 200 г подсолнечного или оливкового масла, 400–450 г мяса крабов, соль, перец*

Способ приготовления

Хорошенько вымойте картофельные клубни, очистите от кожуры, положите в подсоленную воду, отварите и сделайте пюре. Приготовленное картофельное пюре перемешайте с мелко нарезанными грибами, измельченным мясом крабов, добавьте толченый тимьян. Из получившейся массы скатайте небольшие шарики диаметром 3–4 см, обваляйте их сначала в муке, затем обмакните в яйце и запанируйте в хлебных крошках. Теперь обжарьте хлебные шарики во фритюре до образования хрустящей румяной корочки. Готовые крокеты горкой уложите на блюдо, посыпьте зеленью сельдерея и кинзы. Крокеты подайте к столу в обрамлении консервированной фасоли, кукурузы, маслин, оливок или горошка.

# Суфле «Съешь меня»

Ингредиенты

*200 г сливочного масла, 500 г мяса крабов, соль, перец, хмели-сунели, мелисса, семена мускатного ореха, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 стакан муки, 3 столовые ложки тертого сыра*

Способ приготовления

Мясо крабов поджаривайте на слабом огне в течение 15 минут. Яичные желтки взбейте, соединив со сметаной, мукой, взбитыми белками. Положите предложенные специи, посолите. Полученную массу тщательно перемешайте, выложите в глубокий противень, который предварительно смажьте маслом. Сверху посыпьте суфле тертым сыром и поставьте в духовку на 5 минут.

# Рулет «Сюрприз для Нептуна»

Ингредиенты

*650–700 г рыбного филе, 4 яйца, тмин, 10–15 шт. крабов, 80 г масла, 2 крупные луковицы, зелень сельдерея, кинзы, петрушки, листья базилика, 150 г баклажанов, соль, перец, 150 г хлебных крошек*

Способ приготовления

Крабов сварите, удалите панцирь и клешни, извлеките мясо. Рыбное филе отварите в подсоленной воде, чуть позже проверните через мясорубку, сделайте фарш. Баклажаны мелко порежьте и поджарьте вместе с измельченным луком, порубленной зеленью петрушки, кинзы, сельдерея, добавьте соль, перец. Фарш раскатайте пластом толщиной 2 см. В середину положите измельченное мясо крабов, смешанное с баклажанами, луком, зеленью. Теперь скатайте пласт из фарша в рулет, смажьте взбитым яйцом, посыпьте хлебными крошками, полейте маслом. Положите получившийся рулет на противень и поставьте в духовку на 40–50 минут. Готовый рулет порежьте кусками и каждую порцию оберните листом базилика. В качестве гарнира можно использовать рис или картофель.

# «Белая лилия»

Ингредиенты

*450 г мяса крабов, 150 г оливкового масла, 2 некрупные луковицы, 200 г свеклы, свежая зелень кинзы, петрушки, сельдерея, 250 г белого вина, 400 г густой сметаны, соль, перец, 5 яиц, 2 кубика рыбного бульона, 2 морковки, 200 г консервированной фасоли*

Способ приготовления

Измельчите мясо крабов. Бульонные кубики растворите в воде, приготовьте густой бульон с добавлением разнообразных специй. В приготовленный бульон покрошите яичные желтки, часть мяса крабов, рубленую зелень, положите сметану, добавьте обжаренный в масле измельченный лук, морковь, свеклу. Соль и перец добавьте по своему вкусу. Интенсивно перемешайте смесь на слабом огне, влейте белое вино и консервированную фасоль. Половинки яичных белков начините оставшимся мясом крабов с добавлением ½ чайной ложки сметаны или майонеза. Сверху положите в качестве украшения зеленый листочек кинзы или сельдерея. На порционное блюдо положите приготовленную смесь и половинку фаршированного яйца.

# «Аве Мария»

Ингредиенты

*200 г крабовых палочек, 12 шт. яиц, 150 г сливочного масла, 5 некрупных помидоров, 3 сладких перца, 150 г изюма, сахар, соль и специи, свежая зелень, ⅕ стакана мясного бульона быстрого приготовления*

Способ приготовления

Крабовые палочки разморозьте (если до этого момента они прозябали в морозильной камере), порежьте крупными ломтиками, перемешайте с порезанными тонкими колечками сладким перцем и помидорами. Все это переложите на смазанную маслом сковороду и недолгое время потомите на слабом огне. Теперь взбейте яйца, долейте к ним приготовленный бульон из кубика. Залейте содержимое сковородки яично-бульонной смесью, добавив изюм. Блюдо украсьте зеленью и прозрачными ломтиками лимона.

# Соус для спагетти «Веселый Роджер»

Ингредиенты

*1 кг помидоров, 8 кальмаров, 150 г зеленых оливок, 2 зубчика чеснока, 6 столовых ложек оливкового масла, 1 небольшая луковица, соль и специи, рубленая зелень петрушки, укропа, кинзы, по щепотке черного и красного перца*

Способ приготовления

Помидоры очистите от кожицы, мелко нарежьте. Обработанных кальмаров отварите, порежьте как можно мельче. Из оливок выньте косточки. Каждую оливку разрежьте на четыре части. Чеснок очистите и мелко нарежьте. Выложите чеснок на сковородку с разогретым оливковым маслом, добавьте помидоры и недолго потушите.

# «Радость желудка»

Ингредиенты

*4 цукини средней величины, 5 столовых ложек оливкового масла, 1 чайная ложка соли, 2 желтых сладких перца, 4 помидора, 1 зубчик чеснока, 3 веточки свежего базилика, 4–5 кальмаров, 150 г твердого сыра, майонез*

Способ приготовления

Цукини почистите, порежьте кружочками, слегка обжарьте. Выложите на противень, слегка посолите. Потом очистите перец, порежьте его кольцами или соломкой. Помидоры обдайте кипятком, отделите кожицу. Затем аккуратно порежьте кубиками. Выложите на цукини вместе с перцем. Обработанных кальмаров отварите, порежьте соломкой. Ровным слоем выложите их поверх овощей, покрошите чеснок и рубленую зелень. Все это слегка посолите, заправьте майонезом. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте сверху. Поставьте в духовку на 10–15 минут, пока сыр не зарумянится. Готовое блюдо можно украсить листочками базилика или любой другой зеленью.

# «Колечко на память»

Ингредиенты

*800 г кальмаров, 1–4 помидора, 1–2 зубчика чеснока, оливковое масло, 100–150 г белого вина, зелень (любая), уксус*

Способ приготовления

Сырые тушки кальмаров промойте и почистите, нарежьте следующим образом: сначала отрежьте щупальца, а саму тушку нарежьте колечками. Отварите кусочки в подсоленной воде и дайте им остыть. Помидоры обдайте кипятком и очистите от кожицы, мелко нарежьте. Колечки кальмаров слегка обжарьте в оливковом масле, добавьте помидоры и тертый чеснок. Все посолите, добавьте вино, зелень, слегка сбрызните уксусом. Накройте крышкой и тушите до готовности. Готовое блюдо вы можете украсить веточками зелени и колечками помидоров.

# «Смертельная красотка»

Ингредиенты

*900 филе кальмаров, ½ чайная ложка сахара, 3 морковки, 1 луковица, 2 картофелины, хмели-сунели, ½ стакана воды.*

Для соуса

*2 столовые ложки муки, 8 столовых ложек растительного масла, ½ стакана сметаны*

Способ приготовления

Филе кальмаров отварите, порежьте соломкой и слегка обжарьте. Выложите в кастрюлю. Картофель порежьте соломкой и обжарьте на той же сковороде. Морковь натрите на крупной терке, а лук мелко порежьте и пассеруйте на растительном масле до полуготовности.

Приготовьте соус. Для этого поджарьте муку на сухой сковороде до золотистого цвета, влейте сметану и масло. Перемешайте до однородной массы, посолите, добавьте сахар, специи, посолите и варите до загустения. Выложите в кастрюлю (с тефлоновым покрытием) слоями картофель, лук, морковь и кальмаров. Сверху должен оказаться слой картофеля. Залейте все соусом и поставьте в духовку на 15 минут. Готовое блюдо разложите на тарелки и украсьте зеленью.

# «Провансаль»

Ингредиенты

*1 кг рыбы горячего копчения, 500 г свежих грибов (шампиньонов или вешенок), 2 луковицы, 50 г растительного масла, соль, перец*

Способ приготовления

Очищенные шампиньоны проварите 10 минут, остудите, нарежьте кубиками. Лук мелко порубите и обжарьте вместе с грибами. Очищенную от костей рыбу измельчите, смешайте с грибами и луком.

# «Мечта рыбака»

Ингредиенты

*500 г филе любой рыбы, ½ стакана молока, сыр, тертый на мелкой терке, 60 г пшеничного хлеба, 2 столовые ложки свиного топленого сала, 2–3 столовые ложки молотых сухарей, 1 яичный желток*

Способ приготовления

Рыбное филе дважды пропустите через мясорубку вместе с хлебом, не забудьте предварительно замочить его в молоке. Заправьте фарш солью, сырым желтком, молотым перцем, тертым сыром, тщательно перемешайте. Сделайте из фарша шарики средней величины, смочите в яйце, обваляйте в молотых сухарях.

Разогрейте хорошенько сковородку с жиром и обжарьте шарики до образования хрустящей румяной корочки. Подавайте с мелко нарубленной зеленью к любому сорту пива.

# «Нептун»

Ингредиенты

*50 г любой рыбы, 3 столовые ложки муки, 10 г растительного масла, 1 вареное яйцо, 1 головка репчатого лука, 60 г сметаны, 60 г сыра, немного сливочного масла, соль и перец*

Способ приготовления

Кусочки рыбы посолите, поперчите, запанируйте в муке и обжарьте на растительном масле. Выложите их на тарелку, положите сверху ломтики вареного яйца, пассерованный лук. Залейте сметаной, посыпьте тертым сыром, полейте сливочным маслом и запеките. Не забудьте украсить это блюдо веточками петрушки и базилика.

# Закуска «Морская»

Ингредиенты

*10 раков, 1 морковка средней величины, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок укропа, 1 столовая ложка соли*

Способ приготовления

Раков промойте как следует в холодной воде, положите в кастрюльку. Нарежьте морковь и лук, мелко порубите зелень петрушки и укропа. Положите все это в кастрюлю, залейте 5–6 стаканами кипяченой воды, добавьте лавровый лист и варите 10–15 минут. Подавайте раков горячими в глубокой миске, полив их отваром, в котором они варились.

# Закуска «Пришелец»

Ингредиенты

*10 раков, 1 стакан белого вина, 1 чайная ложка муки, ¼ чайная ложка тмина, 1 столовая ложка сливочного масла, соль и перец*

Способ приготовления

Раков промойте и обсушите на полотенце. В небольшой кастрюле растопите масло. Сложите раков в кастрюлю и обжарьте до розового цвета, периодически переворачивая. Посыпьте их солью, перцем, молотым тмином, положите 2 лавровых листика, залейте белым вином и, накрыв кастрюлю крышкой, варите 10–15 минут на медленном огне. Когда раки будут готовы «выйти из бани», т. е. станут красными, выньте их, уложите на блюдо и накройте крышкой.

Придать пикантность этой закуске поможет соус, приготовленный из ракового бульона.

Для соуса процедите бульон в миску, поставьте на огонь, прибавьте муку, предварительно смешанную с чайной ложкой сливочного масла. Прокипятите 1–2 минуты и, сняв с огня, прибавьте еще масла, помешивайте ложкой, пока оно не растворится в соусе.

При подаче раков к столу обильно полейте их соусом, украсьте веточками кудрявой петрушки, в рачьи глазницы вставьте по небольшой маслине, можете придумать что-нибудь свое, но блюдо должно выглядеть как можно оригинальнее.

# «Проще простого»

Ингредиенты

*20 живых раков, 5 л воды, 4 столовых ложек соли, 10–12 веточек укропа*

Способ приготовления

Раков вымойте холодной водой. Воду доведите до кипения, посолите, положите укроп. Когда раки будут сварены, уложите их в глубокое блюдо, полейте бульоном, в котором они варились. Если вы готовите эту закуску дома, то добавьте маленькую деталь – поджаренные белые хлебцы.

# «Остряк»

Ингредиенты

*25–30 раков, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла, тмин на кончике ножа, зелень петрушки, укропа, соль, красный молотый перец*

Способ приготовления

Раков отварите в подсоленной воде, добавьте тмин и нарезанную зелень. Очистите раков от скорлупы. Нарежьте репчатый лук, обжарьте до золотистого цвета на сливочном масле. Мясо раков посолите, поперчите красным перцем, смешайте с пассерованным луком, влейте 3–5 ложек отвара, закройте посуду крышкой. Тушите на слабом огне 15–20 минут. Подавайте на плоском блюде, посыпав мелко рубленной зеленью.

# «Тайна»

Ингредиенты

*40–50 раков, 100 г сметаны, желательно нежирной, 200 г риса, 1 стакан панировочных сухарей, яйца, 1 столовая ложка муки, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени базилика, 1 пучок зелени укропа, соль*

Способ приготовления

Вымойте раков и сварите в соленой воде с зеленью базилика и укропа. Откиньте на дуршлаг, охладите. Когда раки остынут, выньте мясо из клешней и шеек, сложите в мисочку, залейте 3 ст. л. бульона. Половину каркасов, удалив глаза и пузырь на голове, а также красные части подсушите в духовке, пропустите через мясорубку, пожарьте в небольшом количестве сливочного масла, залейте водой и поставьте на огонь. Когда на поверхности появится красное масло, снимите с огня и остудите, чтобы масло затвердело.

Сварите рис. Приготовьте фарш и заполните им каркасы. Сварите их в бульоне, в котором варились раки. Сваренный рис смешайте с маслом, зеленью укропа, базилика и петрушки. На большое круглое блюдо в центр положите раковые шейки и начиненные каркасы, вокруг положите рис, украсьте листиками базилика и веточками петрушки, полейте соусом.

Для фарша возьмите 70 г масла, разотрите с желтками и солью, добавьте сухари, мясо из клешней, мелко порезанную зелень базилика и укропа. Все хорошенько смешайте со взбитыми сливками.

Для соуса возьмите немного муки, размешайте с 2 стаканами бульона, в котором варились раки, вскипятите, соедините со сметаной и раковым маслом, добавьте зелень петрушки и укропа.

«

# Самый короткий путь к сердцу мужчины»

Ингредиенты

*700–750 г кальмаров, 1 / 8 л сухого белого вина, 2–3 мясистых помидора, 2 столовые ложки соли, 1 пучок зелени петрушки, 2,5 зубчика чеснока, ½ чашки оливкового масла, 1 соловая ложка лимонного сока, соль и белый перец*

Способ приготовления

Голову с щупальцами моллюска вытяните из-под оболочки или попросите его сами освободить место (это шутка!). Вымойте и натрите солью. Нарежьте кальмаров колечками. С помидоров снимите кожицу, нарежьте, чеснок измельчите. Поджарьте кальмаров на оливковом масле, добавьте к ним вино, помидоры, чеснок, мелко нарезанную петрушку и поварите под крышкой до мягкости 30–40 минут. Приправьте солью, перцем и лимонным соком. Перед подачей к столу украсьте лимонными дольками, кольцами помидоров и маслинами.

# «Закуска сумоиста»

Ингредиенты

*8 хвостов омаров, 1 яичный белок, ½ чайной ложки соли, 2 столовые ложки кукурузной муки, 30 г свежего имбиря, 2 столовые ложки арахисового масла, которое с успехом можно заменить растительным, 2 стручка перчика чили, 3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка куриного бульона*

Способ приготовления

Извлеките мясо омаров из панциря. Вдоль хребта удалите темные части. Нарежьте мясо наискосок небольшими кусочками, обильно посолите. Муку смешайте с яичным белком и в этом тесте обваляйте куски омаров. Корень имбиря и чеснок очистите, нарежьте соломкой. Возьмите большую сковородку, разогрейте на сильном огне масло, выложите кусочки омаров. Поджаривайте 2–3 минуты, периодически переворачивая. Затем слейте масло со сковородки, а вместо него разогрейте бульон, добавьте чеснок, имбирь, чили, доведите до кипения и этим соусом полейте жареных омаров. Подавайте к любому сорту пива.

# «Слабость гурмана»

Ингредиенты

*30 крабовых палочек или мясо краба, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 стакан сливок, 100 г панировочных сухарей, 30 г тертого сыра, несколько долек апельсина, соль, черный перец, рубленая зелень петрушки*

Способ приготовления

Крабовые палочки слегка обжарьте до золотистого цвета, мелко нарежьте чеснок и приправьте крабов или крабовые палочки.

Разбейте яйцо в мисочку, взболтайте, добавьте сливки. Все еще раз перемешайте, добавьте соль и черный перец. Крабовые палочки или мясо краба обмакните во взболтанное яйцо со сливками, обваляйте в сухарях и поджарьте в горячем растительном масле до золотистого цвета. Посыпьте крабовые палочки тертым сыром, зеленью и украсьте апельсиновыми дольками.

# Салаты

# Салат «Нежный»

Ингредиенты

*1 банка консервов рыбных (в масле), 2–3 яблока, 3 картофелины, 5 яиц, 1 луковица, майонез*

Способ приготовления

Рыбу разомните вилкой и выложите на дно салатницы. Этот слой смажьте майонезом. Лук мелко нарежьте и обдайте крутым кипятком для удаления горечи. Поверх рыбного слоя выложите слой лука и тоже полейте майонезом. Сваренный в «мундире» картофель порежьте и выложите в салатницу. Этот картофельный слой полейте маслом из консервов и смажьте майонезом. Яичные белки сваренных вкрутую яиц мелко порежьте и выложите на картофельный слой. Этот слой также полейте майонезом. Яблоки натрите на крупной терке, выложите в салатницу и обильно полейте майонезом. Последний слой – из растертых желтков, который не следует поливать майонезом. Края салата украсьте зеленью.

# Салат «Морской»

Ингредиенты

*500 г филе отварной морской рыбы, 3 яйца, 1 морковка, 100 г горошка, 1–2 картофелины, лук, майонез*

Способ приготовления

Филе рыбы порежьте кубиками и сбрызните соком лимона. Порежьте яйца, морковь и картофель.

Нарезанный тонкими колечками лук обдайте кипятком. Все перемешайте и заправьте майонезом.

# Салат «Кукурузный»

Ингредиенты

*1 стакан риса, 4 яйца, 1 упаковка крабовых палочек, 2–3 огурца (можно соленых), 200 г консервированной кукурузы, лук, майонез*

Способ приготовления

Отварите рис, промойте и переложите в салатницу. Мелко порубите сваренные вкрутую яйца, крабовые палочки и огурцы. Теперь добавьте кукурузу и лук, мелко нарезанный и ошпаренный крутым кипятком. Салат посолите по вкусу и заправьте майонезом. Готовое блюдо украсьте веточками укропа.

# Салат «Каспийский»

Ингредиенты

*2 вареные морковки, 1 плавленый сырок, 1 сельдь, 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец*

Способ приготовления

Мелко порубите морковь. Плавленый сыр натрите на крупной терке и смешайте с морковью. Сельдь разделайте, отделите мясо от костей и нарежьте мелкими кусочками. Смешайте филейные кусочки сельди с морковью и сыром. Добавьте немного соли и перца. Залейте растительным маслом и перемешайте. Перед подачей к столу украсьте салат свежей зеленью.

# Салат «Нептун»

Ингредиенты

*200 г соленой салаки, 3 картофелины, 1 крупная луковица, майонез, свежая зелень (любая)*

Способ приготовления

Соленую салаку разделайте и очистите от кожуры. Отделите мясо от костей и порежьте мелкими кусочками. Отваренный картофель очистите и порежьте кубиками. Смешайте в салатнице филе салаки и картофель. Лук мелко порубите и выложите в салатницу. Добавьте немного свежей зелени и заправьте майонезом.

# Салат «Лайма»

Ингредиенты

*1 сельдь, 3 яйца, 1 крупная луковица, 10 г сыра, 1 небольшая свекла, майонез, соль*

Способ приготовления

Сельдь разделайте и отделите мясо от костей. Порежьте филе сельди небольшими кусочками и переложите в салатницу. Яйца отварите, охладите и порежьте кубиками. Отваренную свеклу натрите на крупной терке. Луковицу мелко порубите. Все продукты перемешайте в салатнице. Сыр натрите на терке и переложите в салатницу. Полейте майонезом и перемешайте. Соль добавьте по вкусу.

# Салат «Голодный папа»

Ингредиенты

*1 банка консервов в масле, 3 вареных яйца, ½ стакана риса, 1 крупная картофелина, 1 луковица, майонез, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Консервы разомните вилкой и переложите в салатницу. Отваренный рис промойте и выложите туда же. Сваренные вкрутую и охлажденные яйца порежьте и перемешайте с рыбой и рисом. Отварной картофель порежьте кубиками. Лук мелко порубите и выложите в салатницу. Все перемешайте и залейте майонезом. Украсьте салат свежей зеленью.

# «Французское баловство»

Ингредиенты

*12 шт. замороженных шеек омаров, 8 огурцов, 2 чайные ложки соли, сок одного лимона, несколько листьев салата, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, по щепотке сахара и перца, 2 яйца, сваренных вкрутую, укроп, 5 столовых ложек майонеза, 100 г фасоли, 100 г маслин*

Способ приготовления

Разморозьте мясо омара. Мелко нарежьте огурцы. Промойте листья салата, разорвите их на мелкие кусочки. Очистите чеснок, покрошите. Растительное масло смешайте с лимонным соком, растертым чесноком, сахаром и перцем. Яйца разрежьте на четыре части. Мясо омаров, огурцы, салат, яйца, фасоль, маслины положите в салатницу и залейте масляным соусом. Тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень.

# Салат «Праздник Нептуна»

Ингредиенты

*1 кг кальмаров, 3 яйца, 3 луковицы неострых сортов, 1 упаковка крабовых палочек, 1 банка майонеза*

Способ приготовления

Отварите тушки кальмаров в подсоленной воде, очистите от пленок и нарубите кусочками средней величины. Лук нашинкуйте полукольцами и сполосните в нескольких водах, чтобы ушла вся горечь. Крабовые палочки и яйца нарубите: яйца – мелко, палочки – крупнее. Смешайте все ингредиенты и заправьте майонезом. К этому замечательному салату лучше всего подать белое мускатное вино.

# «Золотая рыбка»

Ингредиенты

*1 банка консервированной сайры, 4 яйца, 200 г зеленого горошка, 2 луковицы, 1 банка майонеза, несколько веточек кресс-салата для украшения*

Способ приготовления

Лук мелко нарубите и сполосните под струей воды. Консервы прямо в банке разомните вилкой (жидкость из банки не сливайте). Яйца нарубите очень мелко. Соедините рыбу, яйца, лук и зеленый горошек, заправьте майонезом. Выложите в салатник и подавайте, украсив веточками кресс-салата.

# «Русалка»

Ингредиенты

*1 упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, 1 банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль*

Способ приготовления

Крабовые палочки и креветочное мясо порежьте небольшими кусочками, яйца мелко порубите. Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы. Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выложите в салатник и подавайте, украсив листочками мяты.

# «Венеция»

Ингредиенты

*400 г скумбрии или морского окуня, горячего копчения, 100 г зеленого горошка, 2 огурца, 1 яблоко, 2 яйца, 1 помидор, 1 стебель лука-порея, ½ пучка петрушки, 50 г оливкового масла, 1 чайная ложка столового уксуса, соль, черный и белый молотый перец*

Способ приготовления

Копченую рыбу очистите от костей и нарежьте кубиками. Помидоры порежьте тонкими ломтиками, а огурец, яблоко и яйцо мелко порубите. Порей нашинкуйте тонкими колечками, зелень петрушки порежьте ножницами. Все перемешайте, добавьте зеленый горошек, посолите по вкусу. Салат заправьте уксусом и оливковым маслом. Подавайте, приправив черным и белым крупно помолотым перцем.

# «Селедка под шубой»

Ингредиенты

*600 г норвежской сельди, 500 г свеклы, 500 г картофеля, 4 луковицы, 2 морковки, 2 зеленых яблока средней величины, 2 крутых яйца, 1 банка майонеза, зелень для украшения (любая)*

Способ приготовления

Овощи отварите в соленой воде, остудите и очистите. Лук мелко порубите, яблоки очистите от шкурки. Сельдь выпотрошите, освободите от костей и порежьте на небольшие кусочки. Селедочницу натрите растительным маслом, чтобы готовый салат легко снимался с блюда. Все ингредиенты уложите слоями, смазывая каждый майонезом.

# «Морской прибой»

Ингредиенты

*1 упаковка мороженой спаржевой фасоли (летом лучше взять свежую), 3 малосольных сельди, 4 вареных картофелины, 2 луковицы средней величины (неострых сортов), ½ банки майонеза, несколько штук виноградных помидорчиков для украшения*

Способ приготовления

Фасоль порежьте кусочками длиной 3 см и отварите в соленой воде, сельдь очистите от кожи и костей, и нарежьте небольшими кусочками. Картофель порежьте кубиками, а лук – тонкими полукольцами. Все компоненты смешайте и заправьте майонезом. Выложите в салатник горкой и украсьте по окружности дольками помидоров, а в центре положите «розочку» из помидора.

# «Мимоза»

Ингредиенты

*1 банка любых рыбных консервов, 5 яиц, 2 неострые луковицы, 5–6 картофелин, 1 банка майонеза, укроп и зеленый лук для украшения*

Способ приготовления

Лук мелко порубите, сполосните под струей воды и выложите первым слоем в салатник. Рыбные консервы вилкой разомните прямо в банке (сок не сливайте) и выложите в салатник вторым слоем. Яйца очистите от скорлупы, отделите желтки, а белки мелко порубите и выложите в салатник третьим слоем. Четвертым слоем натрите на крупной терке вареный картофель, разровняйте поверхность и залейте салат майонезом. Затем руками раскрошите желтки в мелкие шарики и выложите последним слоем в салатник. Украсьте это произведение искусства мелко нарезанным зеленым луком и веточками укропа.

# Салат «Рыбный»

Ингредиенты

*1 банка рыбных консервов, приготовленных с добавлением масла (консервы с томатным соусом лучше не использовать), 2–3 маринованных огурца, 3 яйца, 2–3 картофелины средних размеров, ½ банки майонеза «Провансаль», перец и соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, остудите и мелко порубите их. Сварите до готовности картофель в подсоленной по вкусу воде, дождитесь, пока остынет, и потом мелко порежьте ее. Размягчите рыбу, порежьте кружочками маринованные огурцы и все перемешайте. Заправьте салат майонезом и украсьте зеленью.

# Салат «Константинас Папандопулос»

Ингредиенты

*300 г филе сельди или скумбрии (можно также использовать 1 сельдь не очень крупных размеров), 1–2 небольшие луковицы, 2 свежих помидора, 2 болгарских перца, 200 г свежей белокочанной капусты, 4 столовые ложки уксуса, 50 г растительного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, по одному пучку укропа, зеленого лука и петрушки, соль, перец*

Способ приготовления

Если рыба очень соленая, вымочите ее в воде. Лук очистите, порежьте кольцами, помидоры – кружками. После того как вы это сделали, порежьте перец, предварительно удалив семена. Теперь мелко нашинкуйте капусту. Когда все ингредиенты будут готовы, выложите их на блюдо: в середину кусочками филе сельди, а сверху – кольца лука. Затем вокруг сельди уложите порезанный перец и кружки помидоров, а по краям выложите нашинкованную капусту. Сверху все полейте заправкой (растительное масло смешайте с уксусом и 1 столовой ложкой сахара), не перемешивая. Салат украсьте мелко порезанной зеленью.

# Салат «Патма»

Ингредиенты

*1 банка консервированных шпрот, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и укропа, 100–150 г сметаны, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки соли, 1–2 чайная ложка горчицы, черный молотый перец*

Способ приготовления

Порежьте шпроты (постарайтесь сделать так, чтобы масла от шпрот было как можно меньше) не очень мелко, затем – лук и укроп, часть его смешайте со шпротами.

Теперь приготовьте заправку: сметану смешайте с сахаром, солью, горчицей и перцем. Залейте ею салат и сверху посыпьте оставшейся частью зелени и добавьте еще петрушку.

# «Гольфстрим»

Ингредиенты

*250 г филе отварной трески, 200 г картофеля, 4 яйца, зеленый горошек, 250 г майонеза, 2 луковицы, соль*

Способ приготовления

Филе отварной трески нарежьте соломкой, смешайте с отварным картофелем, который тоже порежьте соломкой.

Яйца отварите, очистите и порежьте тоненькими кружочками. Затем тонкие кольца белков отделите от желтков. Желтки следует еще мельче порубить. Порезанные яйца добавьте к остальным составляющим салата. Лук порежьте тонкими кольцами и смешайте с салатом. В заключение добавьте горошек, поперчите, посолите по вкусу и заправьте все майонезом.

# «Воскресение»

Ингредиенты

*200 г филе рыбы, 150 г шампиньонов, 150 г фасоли, 5 яиц, 2 луковицы, соль, 250 г майонеза, ½ стакана воды, 1 чайная ложка уксуса, 1 столовая ложка сливочного масла, листья салата*

Способ приготовления

Мясо рыбы очистите от костей, порежьте тонкими дольками. Размешайте уксус с водой и залейте этим раствором мясо рыбы, используйте для этого неметаллическую посуду. Мясо должно мариноваться в течение 5–7 минут. По прошествии этого времени слейте уксусный раствор, дайте мясу стечь.

Грибы отварите, охладите и процедите. Крупные грибы измельчите. Смешайте маринованное филе рыбы и грибы в неметаллической посуде. Фасоль желательно использовать консервированную. Слейте жидкость и добавьте фасоль к предыдущей смеси. Яйца отварите, очистите и порежьте мелкими кубиками. Лук, предварительно очищенный и порезанный кольцами, обжарьте в сливочном масле до золотистой корочки.

Смешайте все компоненты салата, посолите его по вкусу. Заправьте салат майонезом. Уложите салат горкой на блюдо. Листья салата промойте холодной водой, порубите ножом. Посыпьте салат зеленью и подавайте к столу.

# «Лиза»

Ингредиенты

250 г маринованного филе рыбы, 200 г риса, 100 г оливок, 100 г изюма, 4 яйца, соль.

Для соуса

*100 г сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка сахарной пудры, 2 чайные ложки соли, 1 г корицы, 1 ч. л. уксуса*

Способ приготовления

Маринованное филе рыбы порежьте тонкой соломкой. Отварите рис в подсоленном молоке, но не разваривайте его. Затем процедите рис и охладите. Яйца отварите и порежьте кубиками.

Соедините рыбу, рис и яйца в специальной посуде. Добавьте консервированные оливки, не забудьте слить жидкость. Изюм помойте и залейте кипятком. Поставьте на слабый огонь и кипятите в течение 2 минут. Процедите изюм, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь окончательно.

К основной массе салата добавьте изюм и посолите всю смесь. Приступайте к приготовлению соуса. Яйца используйте охлажденные, так их будет легче взбить с сахарной пудрой и солью. Для аромата добавьте размельченную корицу. Смесь хорошенько взбейте, постепенно вливая уксус. Взбейте полученную смесь с холодной сметаной и этим соусом заправьте салат.

# «Ричи»

Ингредиенты

*150 г малосольной сельди, 250 г картофеля, 5 яиц, 150 г соленых грибов, 150 г зеленого горошка, 100 г моркови, 250 г майонеза, соль*

Способ приготовления

Сельдь очистите от кожи и костей, измельчите. Соленые грибы порежьте небольшими дольками, соедините с сельдью.

Картофель, морковь и яйца отварите, очистите и порежьте соломкой. Добавьте эти продукты, а также зеленый горошек, к общей массе. Посолите салат, заправьте майонезом. Выложите салат горкой на блюдо, посыпьте мелкой зеленью и украсьте грибочками и фигурками из яиц.

# «Фуранж»

Ингредиенты

*100 г свинины, 150 г шпрот, 200 г картофеля, 100 г шампиньонов, 150 г фасоли, 5 яиц, 100 г моркови, 250 г майонеза, соль, перец*

Способ приготовления

Свинину отварите в соленой воде, натрите перцем и чесноком. Порежьте мясо тонкими ломтиками. Очистите картофель, отварите его в небольшом количестве воды и порежьте кубиками. Отварите морковь и яйца, охладите и очистите. Измельчите эти продукты. Так же ломтиками порежьте шампиньоны.

Рекомендуем использовать консервированную фасоль. Но можете отварить в соленой воде и лущеную фасоль. Со шпрот слейте масло, рыбу измельчите.

Соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой на блюдо и подавайте к столу.

# «Посейдон»

Ингредиенты

*200 г кильки, 250 г картофеля, 4 яйца, 3 корня шпината, 100 г фасоли, 2 луковицы, 3 соленых огурца, 250 г майонеза, соль, перец*

Способ приготовления

Малосольную кильку переберите и очистите, удалите головы. Мелко порубите рыбу. Отварите картофель и яйца, очистите и порежьте небольшими кубиками.

Фасоль лучше использовать консервированную. Откиньте фасоль на дуршлаг и дайте жидкости стечь. Лук очистите и мелко порубите. Соленые огурцы порежьте кубиками. Соедините все компоненты салата. Корни шпината очистите, промойте и натрите на терке. Затем смешайте их с майонезом, перемешайте до равномерного растворения. Влейте майонез в приготовленные продукты и хорошенько перемешайте. Попробуйте салат, если необходимо, посолите его. Поставьте в холодильник на 2 часа.

Диетическое мясо придает салату более изысканный и благородный вкус, а в сочетании с маринованными грибами это просто кулинарное чудо!

# «Пират»

Ингредиенты

*200 г отварного мяса крабов, 250 г картофеля, 150 г морской капусты, 2 лимона, 100 г оливок, 250 г майонеза, соль, кресс-салат, ½ чайная ложка молотого душистого перца*

Способ приготовления

Мясо краба порежьте тонкой соломкой. Картофель очистите и отварите в подсоленной воде. Слейте воду и на слабом огне немного подсушите сваренный картофель. Затем охладите и порежьте маленькими кубиками. Морскую капусту откиньте на сито и измельчите. Соедините вместе все приготовленные продукты в неметаллической посуде. В полученную смесь добавьте оливки и молотый душистый перец, заправьте майонезом. Посолите. Все еще раз тщательно перемешайте и выложите горкой в салатницу.

Листья кресс-салата промойте холодной водой, часть из них измельчите и посыпьте мелкой зеленью вершину салатной горки. Остальные уложите целыми по краям блюда.

# «Морской»

Ингредиенты

*200 г консервированного тунца, 200 г риса, 150 г маринованных грибов, 60 г оливок, 2 луковицы, 250 г майонеза, 2 лимона, зелень мяты и сельдерея*

Способ приготовления

Рис отварите в небольшом количестве подсоленной воды. Затем откиньте на сито и промойте холодной водой, чтобы рис не склеился.

Оливки и грибы откиньте на дуршлаг. После того как они стекут, порежьте их тонкими дольками. Высыпьте их в рис, тщательно перемешайте и добавьте измельченный тунец.

Лук очистите, мелко порубите. Зелень сельдерея измельчите. Добавьте эти компоненты к общей массе.

Из лимонов выжмите сок и добавьте его в майонез, тщательно перемешайте. Приготовленным соусом заправьте салат. Выложите его горкой на блюдо, украсьте листьями мяты.

# «К шампанскому»

Ингредиенты

*100 г свежемороженых кальмаров, 100 г говяжьего языка, 100 г сыра, 150 маринованных белых грибов, 4 яйца, 200 г картофеля, 150 г зеленого горошка, 250 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, соль*

Способ приготовления

Кальмары отварите в подсоленной воде. Очистите их, порежьте небольшими кубиками. Язык также отварите, затем под струей холодной воды очистите от кожицы. Порежьте язык и сыр тонкой соломкой.

Белые грибы измельчите. Отварите картофель и яйца, охладите и очистите их, порежьте маленькими кубиками. Горошек откиньте на сито. Горчицу смешайте с майонезом. Соедините все компоненты салата и залейте горчичным соусом, посолите по вкусу и еще раз перемешайте. Уложите горкой в салатницу и украсьте специально оставленными для этого грибами.

# «Дневной»

Ингредиенты

*200 г копченой рыбы, 100 г колбасы, 100 г моркови, 100 г соленых огурцов, 2 луковицы, 100 г зеленого горошка, 200 г картофеля, 4 яйца, 250 г майонеза, соль, черный перец*

Способ приготовления

Освобожденную от костей рыбу измельчите. Колбасу порежьте кубиками, смешайте с рыбой в глубокой посуде. Отварите морковь, картофель, яйца. Охладите и очистите, затем порежьте небольшими кубиками.

Соленые огурцы нарежьте тонкими брусочками. Соедините вместе все продукты. Откиньте зеленый горошек на сито. Добавьте его к общей массе. Посолите и поперчите салат по своему вкусу, заправьте майонезом. Уложите его горкой в салатницу.

# «Адам»

Ингредиенты

*150 г сельди, 100 г кальмаров, 200 г маринованных лисичек, 250 г макарон, 4 яйца, 100 г цветной капусты, 100 г соленых огурцов, соль.*

Для соуса

*2 яйца, 2 чайные ложки сахарной пудры, 3 чайные ложки соли, 5 горошин душистого перца, 2 чайные ложки уксуса, 200 г растительного масла, кориандр*

Способ приготовления

Сельдь очистите и удалите косточки. Порежьте ее мелкими кусочками. Кальмары отварите в подсоленной воде в течение 5 минут. Затем очистите и порежьте их небольшими брусочками. Цветную капусту порубите, измельчите маринованные лисички. Отварите в соленой воде макароны, откиньте их на дуршлаг. Отварите яйца, очистите и измельчите их. Соленые огурцы порежьте кубиками. Соедините все компоненты и посолите салат в соответствии с вашим вкусом.

Приготовьте соус. Для этого вам нужно взбить охлажденные яйца с сахарной пудрой и солью. Добавьте специи и уксус и взбивайте соус до образования густой белой пены. Не переставая мешать, влейте тонкой струйкой растительное масло. После этого немного охладите соус и заправьте им салат.

# «Мэрил Стрип»

Ингредиенты

*250 г креветок, 250 г картофеля, 4 яйца, 2 луковицы, 150 г оливок, 100 г моркови, 100 г маринованных шампиньонов, 200 г сметаны, 2 лимона, соль*

Способ приготовления

Креветки отварите в подсоленной воде с луковицей, затем очистите. Измельчите их острым ножом.

Очистите и отварите картофель. Слейте воду и подсушите его на слабом огне. Дайте картофелю остыть и порежьте небольшими кубиками. Отварите яйца, очистите и порежьте тонкими дольками.

Оливки и шампиньоны откиньте на сито. Морковку отварите, очистите и измельчите. Смешайте все компоненты салата, посолите по вкусу.

Сметану охладите и смешайте с соком одного лимона. Лимонный соус тщательно взбейте и заправьте им салат. Уложите салат на блюдо и украсьте тонко нарезанным лимоном.

# «Амадеус»

Ингредиенты

*150 г сельди, 200 г риса, 60 г фисташек, 100 г моркови, 1 столовая ложка базилика, 3 столовые ложки мускатного ореха, 5 яиц, 150 г маринованных шампиньонов, соль, душистый перец, листья салата.*

Для соуса

*200 г сливок, 2 столовые ложки винного уксуса, 2 столовые ложки орехового масла, 2 чайные ложки соли, 2 чайные ложки сахарной пудры*

Способ приготовления

Сельдь очистите от костей и мелко нарежьте. Рис хорошо промойте и залейте водой. Вскипятите его, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности. После чего откиньте рис на сито, промойте холодной водой, смешайте с сельдью, посолите и поперчите по вкусу. На дно салатницы выложите эти продукты.

Отварите морковь и яйца. Охладите и очистите их. Затем мелко порубите. Засыпьте морковь и яйца в отдельную посуду. Добавьте измельченный базилик, мускатный орех и маринованные шампиньоны. Все перемешайте, посолите и поперчите по вкусу. Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой и солью. Не переставая взбивать, влейте винный уксус. Затем осторожно добавьте ореховое масло. Хорошо перемешайте соус и заправьте вторую часть салата. Уложите ее поверх слоя из сельди и риса. Украсьте все зеленью.

# Салат «Экзотика»

Ингредиенты

*300 г филе скумбрии, 100 г крабового мяса, яйцо, сваренное вкрутую, 100 г маслин, 1 средних размеров персик или нектарин, ½ банки майонеза, лимон, зелень (любая), специи (любые)*

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад: уксус, растительное масло и воду (все по 1 столовой ложке) слейте в миску и добавьте 1 чайную ложку лимонного сока, ½ чайную ложку лимонной цедры, соль и сахар. Затем мелко нарежьте рыбу и залейте ее маринадом. Прижмите чем-нибудь тяжелым и дайте постоять под грузом около часа. А сами тем временем очистите плоды Востока от косточек, нарежьте и смешайте их с крабовым мясом, заправьте специями, зеленью, майонезом и соком лимона. Измельчите яйцо и добавьте туда же. У вас получился соус, которым и надо залить рыбу.

Этот салат лучше подать в неглубоком блюде, а не в вазе.

# Салат «На дне морском»

Ингредиенты

1 кг свежих очищенных мидий, ½ кг свежих очищенных морских моллюсков, 3 небольших кальмара, 1 столовая ложка оливкового масла, 300 г очищенных вареных креветок.

Для соуса

*⅕ стакана оливкового масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 столовая ложка сушеных каперсов, соль и перец*

Способ приготовления

Положите мидии в кастрюлю с водой и накройте крышкой. Варите на сильном огне 5 минут, пока мидии не откроются. Снимите с огня и выньте их из раковин. В той же воде сварите морских моллюсков. Отделите голову кальмара от туловища, удалите пленки. Снимите кожицу и нарежьте туловище кольцами. Отрежьте щупальца и туловище кальмара и тушите 2 минуты, пока мясо не станет мягким. Переложите в глубокое блюдо и добавьте другие морепродукты. Теперь приготовьте соус. Для приготовления его смешайте все ингредиенты. Полейте этим соусом салат и поставьте в холодильник на 2 часа. Для украшения возьмите 3 креветки. Сделайте разрез вдоль каждой креветки и удалите жилку. Положите креветку набок и надрежьте ее пополам вдоль от груди до хвоста. Разверните креветку хвостом наружу, чтобы она напоминала бабочку. Украсьте «бабочками» вазу с салатом и подавайте к столу.

# Салат «Морские виртуозы»

Ингредиенты

*1 банка морской капусты, 2–3 яблока, 200 г крабового мяса, 1 стакан сметаны, ½ стакана изюма, 2 столовые ложки меда*

Способ приготовления

Откройте банку с капустой и выложите ее содержимое в миску, добавьте натертые на терке яблоки, ошпаренный кипятком изюм и мелко нарезанное крабовое мясо. В миске поменьше смешайте мед со сметаной. Этим соусом заправьте салат и перемешайте.

Для украшения возьмите 3 сильно замороженные крабовые палочки и осторожно разрежьте один конец острым ножом в виде метелки. Отогните получившиеся полоски, чтобы они не отломились. Воткните «метелки» в салат, перед тем как подать его к столу.

# Салат «Подводное царство»

Ингредиенты

*½ кг свежих креветок в панцирях, 2 измельченных зубчика чеснока, щепотка измельченных лимонных корочек, ¼ стакана лимонного сока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, ¼ стакана измельченного свежего острого перца, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, ½ чайная ложка сахара, ¼ чайная ложка черного молотого перца, листья салата, 1 средней величины папайя или манго, очищенные, освобожденные от зерен и нарезанные*

Способ приготовления

Очистите креветки и положите в кастрюлю, влив туда 4 стакана воды. Варите 2 минуты. Затем остудите под струей холодной воды и обсушите. Далее возьмите пластиковый пакет, поместите в него чеснок, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, лук, острый перец, петрушку, сахар, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешайте и выложите в него готовые креветки. Потрясите пакет, чтобы креветки покрылись маринадом. Положите в холодильник на 3 часа, время от времени встряхивая. Перед подачей к столу высушите креветки, чтобы на них не осталось маринада. Выложите на дно блюда листья салата, а на них – креветки. По краю блюда можете поместить ломтики папайи или манго.

# Салат «Мечта гурмана»

Ингредиенты

*500 г филе свежей скумбрии, ½ кг молодого картофеля, 2–3 корнишона, 2 небольших пастернака, ½ стакана соцветий брокколи, полбанки зеленого горошка, 1 банка майонеза, 50 г белого хлеба, 1 стакан сливок, 1 столовая ложка сливочного масла, соль*

Способ приготовления

Овощи мелко нарежьте, замочите приготовленную корочку хлеба в сливках. Далее смешайте ее с рыбным филе и пропустите через мясорубку. Пюре должно получится однородное. В него добавьте масло, сливки, яичные белки, затем взбейте эту массу и посолите. Из того, что у вас получилось, сделайте фрикадельки и сварите. Теперь возьмите салатницу и выложите в нее нарезанные овощи, на них – фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху все это великолепие полейте майонезом.

# Салат «Экзотическое рандеву»

Ингредиенты

*Корнишоны, вареные яйца, 1 стакан вареного риса, 1 банка консервированного тунца, маслины*

Способ приготовления

Возьмите яйца, корнишоны и нарежьте кубиками. Откройте баночку консервированного тунца и добавьте к ним. Сюда же всыпьте рис, маслины, очищенные от косточек, и перемешайте. Залейте салат заправкой. Перемешайте еще раз. Способ приготовления заправки. В оливковое масло добавьте соль, перец и неострую горчицу. Перемешайте, и соус готов. Выложите готовый салат в вазу и займитесь украшением. Салатницу возьмите в форме рыбы, а сверху выложите в виде мозаики из зерен кукурузы и зеленого горошка рыбью чешую. Глаз сделайте из маслины.

# Салат «Дары Посейдона»

Ингредиенты

*1 кг мидий с раковинами, 30 г оливкового масла, 100 г белого вина, 2 лимона, морковка, зелень (любая)*

Способ приготовления

Очистите раковины мидий от наростов и вымойте. В сотейник положите мелко нарубленные морковь, сельдерей, репчатый лук и лавровый лист, а на них раковины с мидиями. Влейте белое вино и варите 15–20 минут, пока мидии не раскроются. Затем удалите обе створки раковины. Отвар от раковин слейте через салфетку, добавьте в него оливковое масло, лимонный сок и этим соусом залейте мидии. Варите их в течение 10–15 минут, добавив мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать мидии следует в охлажденном виде вместе с соусом. Уложите их на блюдо на створки раковин.

# Салат «Красное и черное»

Ингредиенты

*2 банки икры (как вы уже догадались, 1 банка красной и 1 банка черной), 1 чайная ложка растительного масла, несколько капель чесночного сока*

Способ приготовления

Откройте банки с икрой, выложите в миску и смешайте. Добавьте растительное масло и чесночный сок. Этот салат хорош как закуска к крепким алкогольным напиткам типа водки. Выложите его в розетку и поставьте на самый дальний край стола, чтобы ваши гости не сразу до него добрались.

# Салат «С Новым годом!»

Ингредиенты

*1 банка консервированных кальмаров, 2 соленых огурчика, 4 отварных картофелины, 1 яблоко, ½ стакана консервированных оливок без косточек, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 баночка горошка, 1 баночка майонеза, зеленый лук*

Способ приготовления

В большую миску натрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат «елочкой» из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду. Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

# Салат «8 марта»

Ингредиенты

*250 г пюре из раков, 25 шт. профитролей, 200 г желе из рыбы, 200 г арахиса*

Способ приготовления

Испеките из заварного теста несколько маленьких профитролей. Наполните их пюре из раков. Возьмите большое овальное блюдо и уложите фаршированные профитроли в виде восьмерки. Сверху залейте рыбным желе и посыпьте орехами.

# «В траве сидел кузнечик»

Ингредиенты

*350 г креветок, сахар, соль, 1 стручок красного перца, верхушечные листья молодой полыни, лук-порей, базилик, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 60 г оливок, 1,5 столовой ложки уксуса, 250 г майонеза, 200 г консервированной фасоли*

Способ приготовления

Креветки отварите в подсоленной воде. Затем перемешайте их с мелко нарезанным красным перцем, чесноком, фасолью, оливками (с изъятыми косточками). Сыр натрите на мелкой терке. Перемешайте все с добавлением уксуса. Измельчите лук, зелень полыни, базилика, добавьте в салат. Блюдо залейте майонезом и подайте к столу.

# «Итальянец»

Ингредиенты

*700 г креветок, 800 г картофеля, 2 сладких перца, 1 стручок жгучего красного перца, 3 яйца, 50 г маслин, листья салата, сельдерей, кинза, 300 г майонеза, 200 г моркови, 100 г грецких орехов, 200 г растительного масла*

Способ приготовления

Сварите картофель и яйца. На небольшом количестве масла обжарьте креветки. Сладкий перец нарежьте тонкой соломкой, измельчите стручок жгучего перца, добавьте тертую морковь, перемешайте с креветками. Мелко порубите яйца и зелень. Заправьте все майонезом. Добавьте маслины и измельченные грецкие орехи. Приготовленное блюдо можно подать как с картофельным пюре, так и с картофелем «в мундире».

# Салат «Тропиканка в России»

Ингредиенты

*400 г креветок, 3 столовые ложки оливкового масла, 200 г сладкого перца, 250 г шампиньонов, 250 г апельсинов, лимон, 30 г коньяка, 200 г киви*

Способ приготовления

Очистите креветки. Подрумяньте их немного на сковороде. Грибы отварите. В глубокую посуду поместите перец, нарезанный тонкими колечками, креветки, грибы, тонкие, почти прозрачные, дольки апельсинов, лимонов и киви. Заправьте блюдо маслом, добавьте уксус и коньяк.

# Салат «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

*25–30 шт. крабов, 1 некрупная луковица, 2 морковки, соль, перец, укроп, сельдерей, петрушка, 100 г шампиньонов, ¼ стакана виноградного уксуса*

Способ приготовления

Тщательно промойте крабов, поставьте варить на 15 минут. На сковороде поджарьте грибы. Сваренных крабов выложите на тарелку, дайте время остыть, затем аккуратно извлеките мясо из клешней и панциря. Теперь натрите на крупной терке морковь, порубите зелень, добавьте грибы, нарезанный колечками лук. Все вышеперечисленное тщательно перемешайте, добавляя измельченное мясо крабов. Блюдо залейте виноградным уксусом.

# Салат «Сладкий поцелуй»

Ингредиенты

*15–20 шт. свежих крабов, 7 столовых ложек сметаны, 3 больших яблока, 350 г белокочанной капусты, 4–5 груш, небольшая виноградная гроздь сорта «Дамские пальчики», 2 плода киви, соль, сахар, гвоздика, стакан сливок*

Способ приготовления

Нашинкуйте капустный вилок. Крабов сварите. Осторожно извлеките мясо из клешней и панциря. Яблоки и груши нарежьте кубиками. Плоды киви очистите от твердой кожуры, разрежьте на четыре части, а затем измельчите. С бананами поступите точно так же. Теперь перемешайте мясо, нашинкованную капусту, яблоки, груши, бананы, киви, виноград и все это заправьте сметаной, смешанной со сливками.

# «Ожерелье нимфы»

Ингредиенты

*25 крабов, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки соли, ½ стакана муки, 3 яйца, перец, 200 г хлебных крошек, 1 стакан оливкового масла, листья базилика, тмин, 1 бульонный кубик*

Способ приготовления

Сварите крабов, остудите, извлеките мясо. Разведите бульонные кубики в 2 стаканах воды, влейте растопленное сливочное масло, всыпьте муку и при непрерывном помешивании на слабом огне доведите смесь до консистенции густого крема. Мясо крабов, нарезанное мелкими кусочками, смешайте с перцем, солью, желтками и кремообразной массой. Еще несколько секунд поварите, снимите с огня и дайте остыть. Из полученной кремообразной массы скатайте некрупные шарики диаметром 3 см. Не забывайте каждый шарик обмакнуть в яйце, а затем в хлебных крошках. Обжарьте их в оливковом масле. Приготовленное блюдо украсьте большим количеством зелени. Блюдо будет прекрасно сочетаться с холодным белым вином.

# «Найди меня»

Ингредиенты

*450 г мяса крабов, 400 г сливок, 3 столовые ложки разнообразной пряной зелени, 25 г коньяка, 30 г лимонной кислоты, 500 г спелых абрикосов, любые толченые орехи, 200 г йогурта, 200 г сметаны*

Способ приготовления

Обработайте мясо. Извлеките косточки из абрикосов, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Перемешайте сметану, йогурт, сливки, соедините с абрикосами и толчеными орехами, добавьте коньяк. Некрупные кусочки мяса пропитайте лимонной кислотой или соком от лимона. Теперь залейте мясо густым кремовым соусом.

# Раковый соус «Мечта поэта»

Ингредиенты

*25–30 свежих крабов, 2 больших луковицы, 200 г сливочного масла, ½ стакана муки, 3 столовые ложки яблочного уксуса, 1 кубик бульона, специи (любые), соль, сахар, 400 г картофеля, 3 яблока, 4 помидора*

Способ приготовления

Отварите отдельно картофель и крабов в подсоленной воде. Очистите лук, мелко нарежьте, обжаривайте в масле в течение 5–7 минут, посыпьте мукой и понемногу подливайте бульон. Добавьте уксус, перец, соль, обжаренные помидоры и яблоко. Несколько минут поварите на медленном огне. Теперь положите в готовый соус вареное мясо крабов. Блюдо подайте с картофелем или рисом.

# Салат «Странная любовь»

Ингредиенты

*300 кальмаров, 250 г картофеля, 200 г моркови, разнообразная зелень, соль, перец, специи (любые), 100 г молодого зеленого горошка, 50 г свеклы, 150 г яблок, 5 яиц, 100 г свежих огурцов, 400 г майонеза*

Способ приготовления

Обработанные кальмары отварите. Морковь, картофель, свеклу отварите и мелко нарежьте, затем соедините с горошком, натертым на крупной терке яблоком, огурцами, яйцами, сваренными вкрутую. Готовое блюдо заправьте майонезом.

# Салат «Шутка природы»

Ингредиенты

*500 г кальмаров, 300 г риса, 200 г нашинкованной белокочанной капусты, 150 г сладких груш, 300 г тыквы, 100 г цукатов, 100 г изюма*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите, нарежьте. Рис отварите в подсоленной воде, тщательно промойте. Тыкву отварите, но не переваривайте и нарежьте кубиками. Смешайте с кальмарами, рисом и капустой. Груши очистите от кожуры и семечек, нарежьте кубиками. Все компоненты перемешайте, добавив цукаты и изюм. Слегка посолите салат, заправьте сметаной. Украсить готовое блюдо вы можете ломтиками груш, изюмом, цукатами.

# Салат «На скорую руку»

Ингредиенты

*3–4 кальмара, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, зеленый горошек, зелень (любая), майонез*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Картофель, морковь и яйца сварите и нарежьте соломкой. Измельчите лук. Все ингредиенты смешайте, добавьте горошек, зелень, слегка посолите и заправьте салат майонезом.

# Салат «Китайская стена»

Ингредиенты

*5–6 кальмаров, 1–1,5 стакана отварного риса, 2 яйца, 1 небольшая луковица, зелень петрушки, укропа, майонез*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте мелкой соломкой. Яйца, лук и зелень мелко нарежьте, смешайте с рисом, слегка посолите и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте зеленью.

# Салат «Привет от Никиты Сергеича»

Ингредиенты

*5–6 кальмаров, 300 г нашинкованной капусты, 1 банка консервированной кукурузы для салатов, пучок зеленого лука, уксус, соль, майонез*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Капусту посолите, сбрызните уксусом, слегка помните, чтобы она дала сок. Зеленый лук мелко порежьте. Смешайте все ингредиенты, включая кукурузу. Заправьте готовый салат майонезом.

# Салат «Тропическая фантазия»

Ингредиенты

*5 кальмаров, 2 банана, 2 киви, консервированный ананас, 2 апельсина, 4 мандарина, 1 / стакана грецких орехов, сметана 2*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Бананы почистите и порежьте мелкими кусочками. Цитрусовые почистите и тоже мелко порежьте. Добавьте измельченные орехи и ананасовые кусочки. Салат заправьте сметаной.

# Салат «Морская загадка»

Ингредиенты

*400 г отварного филе кальмаров, 2–3 столовые ложки отварного риса, 2 яйца, 2 луковицы, 3 яблока, зелень (любая), майонез, соль, перец*

Способ приготовления

Кальмаров порежьте соломкой и смешайте с рисом. Сваренные вкрутую яйца измельчите и добавьте к рису и кальмарам. Лук мелко порежьте и сложите в ту же посуду. Яблоки очистите от кожицы и сердцевинки, натрите на крупной терке. Смешайте все ингредиенты, посыпьте мелко нарезанной зеленью, посолите, поперчите и заправьте салат майонезом.

# Салат «Невская битва»

Ингредиенты

*100 г отварного филе кальмаров, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 2 столовые ложки зеленого горошка, зеленый лук, соль, майонез*

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте соломкой или кубиками. Картофель очистите и порежьте так же, как кальмаров. Яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Соленые огурцы очистите от кожицы и семечек (если они крупные и жесткие) и порежьте так же, как картофель и кальмары. Все продукты смешайте, посолите, посыпьте измельченным зеленым луком. Готовый салат заправьте майонезом.

# Салат «Авантюра»

Ингредиенты

*100 г отварного филе кальмаров, 1–2 свежих огурца, 1–2 морковки, 1 пучок редиса, 1 пучок салата, зеленый лук, укроп, соль, сметана*

Способ приготовления

Кальмары порежьте тонкой соломкой. Огурцы и редиску так же порежьте соломкой. Морковь натрите на средней терке. Возьмите салат, переберите его, выберите несколько красивых листочков для украшения, а остальные порежьте соломкой, как и другие продукты. Всю оставшуюся зелень измельчите и посыпьте ею салат. Добавьте соль и все хорошо перемешайте. Заправьте салат сметаной и еще раз хорошо перемешайте. Теперь возьмите широкое блюдо и в форме цветка уложите подготовленные листья салата. На них горкой осторожно выложите готовый салат.

Верхушку горки украсьте пальмочкой из зеленого лука. Для этого возьмите перышко зеленого лука длиной 5–7 см. Со стороны среза надрежьте лук вдоль очень тонкими полосками длиной 3–4 см и положите лук в холодную подсоленную воду. Через некоторое время надрезанные полоски скрутятся в колечки. Украшение готово.

# Салат «Сплошные витамины»

Ингредиенты

*200 г отварного филе кальмаров, 500 г вареной свеклы, 150 г яблок, 300 г чернослива, 200 г моркови, 1 стакан грецких орехов, 200 г свежих огурцов, салат, зелень (любая), корица, сметана*

Способ приготовления

Кальмары порежьте соломкой. Яблоки очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Свеклу тоже натрите на терке. Огурцы порежьте мелкой соломкой. Чернослив на некоторое время замочите. Когда он хорошо размокнет, удалите косточки, а сам чернослив мелко порежьте. Орехи переберите и измельчите. Салат переберите, отложите несколько листочков для украшения. Всю оставшуюся зелень измельчите и добавьте в салат. Добавьте корицу по вкусу и все хорошо перемешайте. Салат заправьте сметаной. Возьмите широкое блюдо и уложите в него листья салата. Готовое блюдо выложите горкой на листья. Украсьте салат пальмочкой из лука (см. предыдущий рецепт).

# Салат «Океания»

Ингредиенты

*8 кальмаров, 500 г капусты, 100 г моркови, 5 груш, 100 г яблок, 300 г маринада, сахар, черный перец, соль, лавровый лист, корица, гвоздика, уксус*

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад. Для этого возьмите 350 г воды и добавьте в нее сахар, соль, уксус, корицу, гвоздику. Прокипятите несколько минут, чтобы специи выварились. Когда маринад остынет, попробуйте его. Он должен быть пряным, кисло-сладким на вкус. Обработанных кальмаров сварите и нашинкуйте мелкой соломкой. Капусту нашинкуйте как можно мельче. Морковь натрите на терке для чеснока. Груши и яблоки очистите от кожицы и сердцевины и натрите на крупной терке. Все продукты смешайте и залейте маринадом на 10–12 часов. Уберите в холодное место. Перед подачей к столу украсьте блюдо зеленью, ломтиками груш и яблок.

# Салат «Я люблю кальмара»

Ингредиенты

*800 г отварного филе кальмаров, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука, 3 зеленых яблока, 1 стакан клюквы, 1 куриная ножка, 100 г твердого сыра, соль, майонез*

Способ приготовления

Кальмары мелко порежьте. Яйца, сваренные вкрутую, разомните вилкой. Лук мелко порежьте. Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, натрите на крупной терке. Сыр тоже натрите на крупной терке. Добавьте клюкву и все тщательно перемешайте. Отварите куриную ногу, снимите кожу и отделите мясо от косточек. Мясо мелко порежьте и смешайте с остальными продуктами. Посолите по вкусу, заправьте салат майонезом.

# Салат «Осьминожка»

Ингредиенты

*500 г отварного филе кальмаров, 600 г огурцов, 250 г вареной свеклы, 500 г помидоров, 2 луковицы, 4 яйца, 300 г сметаны, 300 г горчицы, зелень (любая), соль*

Способ приготовления

Филе кальмаров мелко порежьте. Огурцы порежьте соломкой, а помидоры – дольками. Свеклу натрите на крупной терке. Лук нарежьте тонкими полукольцами. Яйца измельчите вилкой. Все посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Добавьте в сметану немного горчицы для пряности и остроты. Зелень измельчите, отложите немного для украшения, а остальную выложите в салат. Перемешайте и заправьте сметаной с горчицей. Снова хорошо перемешайте. Готовый салат украсьте оставшейся зеленью.

# Салат «Зайка моя»

Ингредиенты

*400 г отварного филе кальмаров, 100 отварных грибов, 100 г вареной свеклы, 1 луковица, 200 г свежей капусты, 3 зубчика чеснока, соль, сахар, перец, уксус, майонез*

Способ приготовления

Филе кальмаров нашинкуйте соломкой, грибы порежьте мелкими кусочками. Свеклу натрите на крупной терке. Лук мелко порежьте. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой. Чеснок мелко порубите. Капусту немного посолите, сбрызните уксусом, добавьте щепотку сахара и помните, что капуста должна дала сок. Добавьте лук и хорошо перемешайте. Выложите в капусту все остальные продукты. Салат заправьте майонезом и дайте ему постоять, чтобы все хорошо пропиталось. Салат украсьте зеленью.

# Салат «Цветы жизни»

Ингредиенты

*200 г отварного филе кальмаров, 100 г соленых огурцов, 200 г отварного картофеля, 100 г свежих огурцов, 100 г томатов, 200 г цветной капусты, 2 вареных морковки, 3 яйца, зеленый горошек, 1 банка майонеза, растительное масло*

Способ приготовления

Филе кальмаров нашинкуйте соломкой. Соленые огурцы очистите от кожицы и мелко порежьте. Цветную капусту слегка отварите и порежьте. Несколько «цветочков» оставьте для украшения. Порезанную капусту слегка обжарьте на растительном масле. Яйца измельчите. Все смешайте, посолите по вкусу и заправьте салат майонезом.

# Салат «Зеленые человечки»

Ингредиенты

*200 г отварного филе кальмаров или 1 банка консервированных кальмаров, 3 вареные картофелины, 1 вареная морковка, 100 г соленой капусты, 1 свежий огурец, 2 яйца, зеленый горошек, зелень (любая), соль и перец*

Способ приготовления

Филе порежьте соломкой. Морковку, огурец и картофель – кубиками. Яйца измельчите вилкой. Все продукты смешайте между собой и добавьте соленую капусту. Хорошо перемешайте. Добавьте зеленый горошек, измельченную зелень. Салат заправьте майонезом.

# Салат «Музыкальный»

Ингредиенты

*200 г отварного филе кальмаров, 200 г отварного картофеля, 1 стакан свежего молодого горошка, 1 банка консервированной фасоли в собственном соку*

Способ приготовления

Филе нарежьте соломкой и сложите в кастрюлю. Картофель очистите и мелко порежьте. Смешайте с кальмарами. Сваренное вкрутую яйцо измельчите и сложите в ту же посуду. Сыр натрите на крупной терке. Сельдь очистите от костей, мелко порежьте и положите в кастрюлю. Добавьте горошек, фасоль.

# Салат «Времена года»

Ингредиенты

*500 г филе кальмаров, 300 г картофеля, 3 морковки, 4 яйца, 1 луковица, 1 пучок зелени, 1 пучок салата, базилик, 2 соленых огурца, зеленый горошек, соль, майонез*

Способ приготовления

Кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. Картофель, сваренный в «мундире», очистите и тоже порежьте соломкой. Морковь натрите на крупной терке. Сваренные вкрутую яйца очистите и измельчите. Огурцы очистите от кожицы и семечек, если это необходимо, и мелко порежьте. Если луковица некрупная, то порежьте ее полукольцами. Всю зелень измельчите, оставив на украшение несколько красивых веточек. Все смешайте, добавьте зеленый горошек, посолите и заправьте готовый салат майонезом.

# «Морская закуска»

Ингредиенты

*200 г филе кальмаров, 200 г филе соленой сельди, 200 г щучьей икры, 100 г крабовых палочек, 200 г отварного картофеля, 100 г репчатого лука, 200 г свежей моркови, 1 банка консервированной салатной кукурузы, зеленый горошек, 4 яйца, соль, майонез*

Способ приготовления

Филе кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. В филе сельди проверьте наличие мелких косточек, если они есть, аккуратно удалите, а мякоть мелко порежьте. Крабовые палочки порежьте соломкой. Все смешайте и добавьте щучью икру. Картофель очистите и нарежьте мелкими кубиками. Репчатый лук измельчите. Свежую морковь натрите на мелкой круглой терке. Яйца очистите и измельчите. Смешайте все ингредиенты, добавьте кукурузу, зеленый горошек. Если нужно, посолите. Готовый салат заправьте майонезом.

# «Деликатес»

Ингредиенты

*100 г филе кальмара, 100 г копченой ветчины, 200 г зеленого горошка, 2–3 вареных яйца, 150–200 г сметаны, соль, перец*

Способ приготовления

Филе кальмара опустите в кипящую воду на 2–3 минуты. Ветчину и остуженного кальмара нарежьте кубиками. Перемешайте с рублеными яйцами и зеленым горошком, посолите, поперчите и заправьте салат сметаной.

# «Командировочный»

Ингредиенты

*250 г копченой рыбы, 200 г макарон, 150 г зеленого горошка, 2 вареных яйца, 170–200 г майонеза*

Способ приготовления

Отварите макароны в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте воде стечь. Затем нарежьте макароны небольшими кусочками. Добавьте очищенную и измельченную рыбу, зеленый горошек, рубленое яйцо и заправьте майонезом.

# «Дары моря»

Ингредиенты

*200 г филе копченой трески или морского окуня, 2 средние свеклы, 4 картофелины, 2–3 яблока, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 г майонеза*

Способ приготовления

Сварите свеклу, яйца и картофель, остудите и нарежьте кубиками. Яблоки натрите на крупной терке, смешайте с нарезанным рыбным филе, овощами и яйцами.

Смешайте сметану и майонез и залейте этой массой салат, тщательно перемешайте.

# «Алые паруса»

Ингредиенты

*20 раков, 500 г рыбы, 2 средних яблока, 200 г кабачков, 2 яйца, 1 банка майонеза, 5–6 свежих огурцов, 300 г горчичного салата, 1 столовая ложка сахара*

Способ приготовления

Рыбу, раков, яйца отварите, клешни и шейки раков очистите, кабачки тоже очистите от кожицы и семечек, нарежьте полосками в палец, положите в дуршлаг и опустите в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварите, но не спите, а следите за тем, чтобы кабачки не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими).

Рыбу и яблоко нарежьте крупными кубиками, кабачки и часть раков нарежьте помельче. Огурцы нарежьте «лапшой», также нарежьте часть листьев вымытого и обсушенного салата.

Салат, огурцы заправьте майонезом, перемешайте и уложите вперемешку с рыбой, раками и кабачками, залейте еще раз майонезом, смешанным с 1 столовой ложкой сахара. Положите сверху листья салата, а на них – яйца, разрезанные на две половинки, на каждую из которых положите оставшееся мясо раков.

# Салат «Сугроб»

Ингредиенты

*1 банка консервированных крабов, можно их заменить крабовыми палочками, 2 яйца, 1 соленый огурец, 200 г белых грибов, 10 г грецких орехов, сельдерей, несколько ягод клюквы, 1 банка майонеза*

Способ приготовления

Отварите грибы в подсоленной воде 20–30 минут, откиньте на дуршлаг, остудите. Сельдерей сварите до мягкости, очистите и мелко порежьте. Также нарежьте соленый огурец, грибы, яйца, крабовое мясо, добавьте измельченные орехи, ягоды клюквы. Все смешайте с майонезом. Выложите салат в хрустальную вазочку и украсьте кружочками вареных яиц.

# Заливные блюда

# Стерлядь заливная «Царская»

Ингредиенты

*1 стерлядка, 2 кг мелкой речной рыбы, 4–5 морковок, 3 луковицы, 2 яйца, горсть изюма, корень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, соль, желатин, 1 столовая ложка сахара, зелень петрушки*

Способ приготовления

Стерлядь выпотрошите, удалите жабры, вымойте и положите в широкую плоскую кастрюлю. Мелкую рыбку выпотрошите, помойте и вместе с чешуей положите в ту же кастрюлю. Добавьте лук, морковь, корень петрушки и перец. Залейте холодной водой, доведите до кипения и снимите образовавшуюся накипь. Убавьте огонь и пусть все варится на маленьком огне (кастрюлю крышкой не накрывайте).

Рыбу варите не менее двух часов, а во время варки еще 2–3 раза подливайте по ½ чашки холодной воды и снимайте пену, которая будет всплывать на поверхность. За ½ часа до конца варки добавьте в кастрюлю горсть изюма. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.

Выложите стерлядь на блюдо с высокими бортиками, бульон процедите, растворите в нем желатин и посолите (однако солите только уже готовый бульон). Когда бульон начнет застывать, вылейте ⅕ всего бульона на стерлядь и поставьте ее на холод на 30–40 минут.

Потом на застывшей поверхности красиво разложите кружочки крутых яиц, листочки петрушки и кружочки вареной моркови, которые можно оформить в виде цветочков. Слегка придавите их рукой, чтобы они не всплывали, когда вы выльете оставшийся бульон. Действуйте аккуратно, выливайте бульон тонкой струйкой, подставив под нее шумовку. Эти меры предосторожности нужны для того, чтобы не нарушить симметрию украшений. Поставьте заливное на холод до окончательного застывания и вынимайте из холодильника только непосредственно перед подачей к столу.

# Сазан «А-ля Виндзор»

Ингредиенты

*1 крупный сазан, 4 моркови, корень сельдерея, корень петрушки, 3 луковицы, 1 маленькая свекла, 1 стакан белого вермута, соль, сахар, мускатный орех, черный перец горошком, лавровый лист, 2 стакана красного вина, зелень петрушки, желатин*

Способ приготовления

Очищенную рыбу нарежьте кусочками и положите в широкую плоскую кастрюлю. Залейте холодной водой, на сильном огне доведите до кипения, снимите накипь и убавьте огонь. Добавьте в кастрюлю морковь, сельдерей, лук и петрушку. Свеклу почистите, порежьте ломтиками и тоже положите в кастрюлю. Через полчаса прибавьте 1 стакан вермута, 1 ст. л. сахара, перец и мускатный орех и продолжайте варить на медленном огне без крышки еще 2 часа. Если в этом будет необходимость, снимайте накипь. Затем влейте в кастрюлю красное вино и на несколько минут положите лавровый лист. Снимите кастрюлю с огня и немного остудите. После этого выньте кусочки сазана и разложите их на блюде, а бульон процедите, добавьте в него желатин, посолите и дайте ему слегка застыть. Украсьте кусочки рыбы дольками моркови и листочками петрушки и залейте бульоном. Поставьте для застывания в холодное место.

# Карп в черном соусе «Отелло»

Ингредиенты

*1 кг карпов, 200 г различных ароматических кореньев (морковь, петрушка сельдерей), 100 г лука, 60 сливочного масла, 40 г молотых сухариков из бородинского хлеба, 250 г темного пива, 30 г изюма, 30 г миндаля, 2 столовые ложки желе из красной смородины, 1 чайная ложка сахара, соль, перец горошком, лавровый лист, тимьян, лимонная цедра, желатин, 4 столовые ложки пищевого уксуса (но не эссенции)*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошите, оботрите уксусом, порежьте кусочками и натрите солью. Порежьте коренья и лук и обжарьте их на сливочном масле. Добавьте тертый хлеб и специи, залейте пивом и уксусом, которым вы обтирали рыбу. Соус упаривайте на маленьком огне в течение 15 минут, затем положите в него нарезанную рыбу и варите еще 15–20 минут.

Готовую рыбу выньте из соуса, разложите на блюде, а соус процедите и положите в него тертый миндаль, изюм, лимонную цедру и желе. Проварите еще 5—10 минут, остудите и добавьте желатин. Когда соус начнет застывать, залейте им карпа и оставьте в холодильнике на ночь.

# «Благородство крабов»

Ингредиенты

*30 крабов, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, 20 г желатина, несколько листьев салата, зелень сельдерея, 2 яйца, 300 г репы, 250 г белого вина, 150 г сливочного масла, 200 г майонеза*

Способ приготовления

Сварите крабов. Осторожно извлеките мясо. Из рыбного бульона с добавлением желатина приготовьте желе, подобрав необходимую форму. Не забудьте положить лавровый лист, несколько горошин черного перца, добавьте немного белого вина. Нарезанное кусочками мясо крабов залейте желатинированным бульоном. Остудите бульон и через несколько минут поместите форму в посуду с горячей водой, затем выложите на тарелку. Очистите репу, нарежьте кубиками, отварите. После того как вода первый раз закипит, слейте ее. Репу варите повторно в подсоленной воде. Разваренный корнеплод натрите на терке. В готовое пюре положите сливочное масло и добавьте сметану. Пюре из репы равномерно распределите вокруг заливных крабов. Украсьте блюдо вырезанной из вареной свеклы розочкой. Блюдо уложите на листья салата и посыпьте рубленой зеленью.

# Заливное «На дне»

Ингредиенты

*100 отварного филе кальмаров, 1 вареная морковка, 20 г желатина, 1 рыбный бульонный кубик, 2 стакана воды, зелень (любая)*

Способ приготовления

Филе нашинкуйте соломкой, морковь порежьте кружочками. Желатин залейте 1 стаканом воды и дайте ему набухнуть. В это время приготовьте бульон, растворив кубик в 1 стакане воды. Набухший желатин на водяной бане нагрейте до полного растворения и соедините с бульоном. Кальмары разложите по порционным формам для заливного и залейте смесью из бульона и желатина. Сверху положите веточку зелени и кружочек морковки. Формочки уберите в холодильник до застывания.

# Ланспиг из судака

Ингредиенты

*300 г судака (филе), ¼ шт. яйца, 5 г маслин, 10 г сладкого перца, 3 г лимона, 1 г желатина, 5 г зеленого консервированного горошка, 2 г зелени (любой), 5 г на порцию желткового крема, 10 г майонеза, 10 г свежего огурца, перец, соль.*

Желтковый крем

*400 г сливочного масла, 3 шт. желтка, 40 г лимона, 10 г уксуса*

Способ приготовления

Филе судака нарезать кусочками, припустить и измельчить в мясорубке. Для приготовления ланспига предварительно замоченный желатин смешать с майонезом. Все тщательно вымешать, посолить, сформировать в виде колбасок и охладить. Нарезать на порционные куски и оформить из кондитерского мешка желтковым кремом, маслинами, сладким перцем, зеленью, лимоном, огурцом.

# Студень из судака

Ингредиенты

*750 г судака, ⅕ шт. лимона, 1 яйцо, 4 г зелени петрушки, 10 г салата, 20 г корнишонов, 100 г бульона, 3 г желатина, соль*

Способ приготовления

Весьма похоже на предыдущий рецепт, но без желткового крема. Филе судака без костей нарезать по три-четыре кусочка на порцию и отварить в подсоленной воде. Залить дно формочки бульоном, в котором растворен желатин, и охладить. На желе положить ломтики лимона, крутого яйца и зелень. Вторично влить бульон и охладить. Положить кусочки рыбы, влить оставшийся бульон и охладить в третий раз. Перед подачей формочку погрузить в горячую воду, выложить студень на блюдо и украсить бордюром из листьев салата и корнишонов.

# Филе судака по-венгерски

Ингредиенты

*300 г судака, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г репчатого лука, 5 г муки, перец красный, соль*

Способ приготовления

Обработанную рыбу разделать на филе без кожи, нарезать на порционные куски.

В кастрюле на сливочном масле слегка спассеровать лук и посыпать его красным перцем, заложить рыбьи головы, плавники и хвосты, кости и кожу, залить подсоленной водой и сварить в течение 20–25 минут концентрированный бульон, потом добавить сметану, снова вскипятить и ввести белую мучную пассеровку. Приготовленный соус процедить. Филе судака припустить в подсоленной воде до готовности, уложить на тарелку и залить соусом. Летом блюдо можно украсить ломтиками зеленого перца. На гарнир подать отварной картофель или клецки.

# Осетрина заливная

Ингредиенты

*800 г осетра, 3 л воды, коренья, перец, соль, сырой белок, 25 г 4 %-ного уксуса.*

Для оформления

*лимон, морковь, петрушка*

Способ приготовления

Рыбу отварить, охладить и нарезать на порционные куски.

Время варки – 10–15 минут.

*Для приготовления желе* необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1–1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов – 20 г желатина), после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив 25 г уксуса, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, лимоном, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус – хрен с уксусом.

# Фарш к блинам, и не только

# Икра черная

Ингредиенты

*200 черной икры, 1 лимон, 5 столовых ложек рафинированного растительного масла, соль*

Способ приготовления

Существует несколько вариантов приготовления черной икры, и все они зависят от того, какой икрой вы располагаете. Если вы купили свежую икру, положите ее в дуршлаг, промойте теплой водой и перемешайте с солью из расчета 5 столовых ложек соли на 100 г икры. Положите икру в холодильник в самое холодное место (но не в морозильную камеру) на 6–7 дней. За это время икра должна «созреть». Попробуйте, достаточно ли просолилась икра. Если икра достаточно соленая, добавьте растительное масло, перемешайте и уложите ее в икорницу горкой, украсив ломтиками лимона. Если икра пересолилась, промойте ее теплой водой (но не кипятком, а то икринки полопаются), дайте воде стечь, заправьте икру растительным маслом и подавайте, украсив ее лимоном и веточками петрушки. Если же вы купили готовую икру, то способ ее приготовления будет зависеть от того, зернистая икра или паюсная. Паюсная икра отличается от зернистой тем, что в ней почти не содержится жидкости, поэтому продается она в виде плотных брусков. Купив паюсную икру, выложите ее в фаянсовую посуду, добавьте холодной воды и осторожно вилкой разомните брусок, перемешав икру с водой. Эта нехитрая процедура превращает паюсную икру в зернистую. Сбрызните икру лимонным соком, заправьте растительным маслом, переложите в икорницу и украсьте зеленью и ломтиками лимона. По бокам икорницу можно украсить трубочками из сливочного масла.

# Икра красная

Ингредиенты

*200 г красной икры, 1 лимон, зелень петрушки, соль, сливочное масло*

Способ приготовления

Если вы купили свежую икру, засолите ее. Промойте икру теплой водой, при необходимости освободите ее от пленок и перемешайте с солью из расчета 4 ст. л. соли на 100 г икры. Оставьте икру в холодильнике на 5–6 дней для «созревания». Затем заправьте икру лимонным соком, переложите в икорницу и украсьте розетками из сливочного масла и зеленью петрушки. В том случае, если вы купили готовую икру, солить ее нет надобности. Просто положите ее в икорницу, украсьте и подавайте к блинам.

Кроме традиционной красной и черной икры, к блинам было принято подавать визигу. Что это такое, знают теперь лишь очень немногие люди. На самом деле визига – это спинной хрящ осетровых рыб. Его специально высушивали и хранили до Масленицы. Визига считалась очень ценным и вкусным продуктом, и на Масленицу ее подавали не только как приправу к блинам, но и использовали в качестве начинки для пирогов и кулебяк. В наше время визига почти не используется, но ради любопытства можно попробовать приготовить фарш из визиги.

# «Царь-рыба»

Ингредиенты

*300 г сушеной визиги, 200 г репчатого лука, соль, 4 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки томатного соуса, черный молотый перец, сливочное масло*

Способ приготовления

Возьмите визигу, сполосните ее водой и замочите на ночь в молоке. Утром визигу отварите в соленой воде, остудите и мелко нарубите. Репчатый лук нарежьте и обжарьте на сливочном масле до прозрачности, добавьте визигу, томатный соус и сметану, посолите, поперчите и тушите на слабом огне 5—10 минут. Визига, приготовленная таким способом, годится и в пироги, и как приправа для блинов.

Еще одна добавка к блинам – селедка – во всем мире почему-то считается неотъемлемым атрибутом русского застолья. Конечно, сельдь широко используется в русской кухне, но все-таки не больше, чем в норвежской или финской. Тем не менее за границей в любом русском ресторане в меню обязательно присутствуют блины с селедкой. Ну а в России селедку готовят двумя основными способами. Главное различие заключается в том, готовят ли из селедки фарш, или подают ее кусочками.

# Сельдь «Янтарная»

Ингредиенты

*2 крупные сельди, репчатый лук, нерафинированное растительное масло, уксус, горчица, 1 чайная ложка гречишного меда, зелень петрушки, тмин*

Способ приготовления

Выпотрошите сельдь и очистите ее от кожи и костей. Нарежьте филе красивыми косыми кусочками и уложите в селедочницу. Лук порежьте кольцами и украсьте ими сельдь, сбрызните все уксусом. Перемешайте горчицу с медом и смешайте с растительным маслом из расчета одна часть горчицы на две части масла. Этой смесью залейте подготовленную сельдь. Подавая сельдь к столу, украсьте ее листочками петрушки и зернами тмина.

# «Нежное прикосновение»

Ингредиенты

*2–3 сельди, 2 репчатые луковицы, 2 крутых яйца, 1 яблоко, 1 картофелина, ¼ булочки, молоко, черный молотый перец, растительное масло, столовый уксус*

Способ приготовления

Сельдь вымочите в молоке, выпотрошите и очистите от кожи и костей. Булочку замочите в молоке на 10–20 минут. Пропустите через мясорубку филе сельди, яблоко, картофелину и булку. Лук нарежьте тонкими кольцами и погасите уксусом, чтобы убрать острый луковый вкус. Яйца мелко порубите. Смешайте подготовленные компоненты, посыпьте все молотым перцем и заправьте растительным маслом.

Этот фарш допускает различные варианты приготовления с различным сочетанием продуктов. Например, вы можете не класть в фарш яблоко или яйца, или положить только картофель и лук, или убрать булочку – словом, готовьте так, как вам больше нравится. А мы предлагаем вам попробовать еще один рецепт.

# Омлет с селедкой «Емеля на печи»

Ингредиенты

*2 селедки, 5 яиц, ⅔ стакана молока, 1 луковица, соль, молотый перец, сливочное масло*

Способ приготовления

Вымочите сельдь, выпотрошите ее и очистите от костей и кожи. Головку и хвост от одной рыбы не выбрасывайте, а вымойте и отложите. Одну сельдь пропустите через мясорубку, а другую нарежьте на небольшие кусочки. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Яйца взбейте с солью и перцем, добавьте молоко и залейте этой смесью жареный лук. Когда омлет начнет запекаться, положите в него селедочный фарш, равномерно распределите его вилкой и накройте сковородку крышкой, чтобы омлет запекся окончательно. Затем выложите его на блюдо, сверху положите кусочки сельди, придав им форму целой рыбы. Как раз сейчас вам и пригодятся хвост и голова от одной селедки: для полноты картины приложите их к «рыбе». Посыпьте омлет с селедкой молотым перцем.

# Горячие блюда

# «Путешествие»

Ингредиенты

700 г трески, 1 яйцо, 200 г муки, соль, перец.

*Для соуса: 1 чайная ложка растительного масла, 60 г кислого молока, 2 столовые ложки воды, немного рубленого лука, разнообразная зелень, соль, специи (любые)*

Способ приготовления

Рыбу нарежьте тонкими узкими полосками, предварительно отделив мясо от костей. В сковороде растопите жир. Взболтайте яйцо, в него обмакните куски рыбы, затем обваляйте в муке и зажарьте.

Для соуса кислое молоко разведите холодной кипяченой водой. Измельченный лук смешайте с маслом и кислым молоком. Не забудьте посолить и добавить специи.

# «Аристократ»

Ингредиенты

*700 г сардин, 150 г сливочного масла, 50 г муки, 800 г картофеля, 250 г майонеза, 3 небольших лимона, 300 г баклажанов, зелень кинзы, 150 г оливкового масла*

Способ приготовления

Рыбу почистите, натрите солью и молотым черным перцем, обваляйте в муке и пожарьте. Сварите картофель. Баклажаны нарежьте тонкими кругляшками и обжарьте в оливковом масле. Готовую рыбу, картофель и баклажаны выложите на блюдо, украсьте лимоном и рубленой зеленью кинзы. Обильно залейте блюдо майонезом.

# «Мудрый сом»

Ингредиенты

1200–1300 г сома, 50 г муки, 400 г растительного масла, 50 г сливочного масла, зелень укропа, сельдерея, петрушки, соль, перец.

Для соуса

*400 г грибов, 50 г муки, 50 г оливкового масла, 200 г майонеза, 200 г сметаны, 200 г горчицы*

Способ приготовления

Снимите с сома кожу, удалите голову и позвоночную кость. Обработанную рыбу порционно нарежьте, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и пожарьте во фритюре.

Для соуса лук и грибы поместите в кастрюлю с водой и сварите. Процедите полученный бульон. Теперь смешайте грибы с мукой и поместите в процеженный бульон. Поварите еще немного, добавьте сметану, майонез и горчицу.

Приготовленным соусом залейте сома и подайте к столу, украсив блюдо зеленью.

# Котлеты «Утешение»

Ингредиенты

500 г сома, 150 г хлеба, 150 г молока, 50 г муки, 2 яйца, 3 небольшие луковицы, 50 г сливочного масла, 50 растительного масла, соль, специи (любые), измельченный корень петрушки

Для соуса

*200–250 г сливочного масла, 5 желтков, 1 столовая ложка уксуса, 1,5 столовой ложки белого вина, 1 некрупный лимон, соль, перец, 3 помидора*

Способ приготовления

Рыбу обработайте, нарежьте кусками, предварительно удалив кожу и кости. Очищенные куски пропустите через мясорубку вместе с размоченным в молоке или воде хлебом, добавьте лук, измельченный корень петрушки и яйцо. Не забудьте положить соль и перец. Из полученной массы сформируйте котлеты и пожарьте их в масле.

Для соуса уксус и вино смешайте, добавьте перец. Смесь слегка подогрейте. Интенсивно взбейте желтки, влейте их в кастрюлю. Перемешивайте смесь до тех пор, пока она не загустеет, добавив сок от одного лимона и измельченные томаты. Сливочное масло, предварительно растопленное, ложкой вливайте в кастрюлю.

# «Провокация»

Ингредиенты

1200–1300 г сазана, 5–6 шт. моркови, 4 луковицы, сельдерей, петрушка, 700 г кабачков, лавровый лист соль, перец.

Для соуса

*300 г сливочного масла, 3 яйца, зелень петрушки, жгучий перец, 50 г лимона, 250 г майонеза*

Способ приготовления

Очистите рыбу от чешуи, удалите плавники, внутренности и голову. Разрежьте рыбу вдоль позвоночной кости на две половины, нарежьте на более мелкие порционные куски. Посыпьте перцем, солью и на 40 минут поставьте в холодильник. Тем временем измельчите морковь, сельдерей, петрушку и лук, поместите все это в кастрюлю с подсоленной водой, добавьте лавровый лист. Варите 20–25 минут.

На масле в отдельной сковороде, пока варится рыба, пожарьте нарезанные кубиками кабачки. Готовую рыбу и кабачки уложите на блюдо, украсьте зеленью.

По всем вкусовым характеристикам с рыбой будет прекрасно сочетаться предложенный соус. Яйца сварите вкрутую, остудите в холодной воде, очистите от скорлупы, мелко нарежьте. Подогрейте сливочное масло, залейте им яйца, добавьте перец, соль, лимонный сок. Все тщательно перемешайте, добавив майонез и зелень петрушки.

# Осетрина под белым соусом «Царь Гвидон»

Ингредиенты

*1 кг осетрины (лучше всего брать середину, чтобы не было близко ни к голове, ни к хвосту), 500 г картофеля, 200 г моркови, 300 г лука, соль, перец, 3 яйца, панировочные сухари, 100 г сметаны, 2 столовые ложки муки, зелень укропа и петрушки, 4 столовые ложки тертого сыра*

Способ приготовления

Осетрину нарежьте на порционные куски, посолите, поперчите, обмакните во взбитые яйца и обваляйте в панировочных сухарях. Обжарьте до образования золотистой корочки и сложите в глиняные горшочки, смазанные маслом. Картофель почистите и разрежьте вдоль на четыре части, морковь нарежьте соломкой, а лук – кольцами. Положите подготовленные овощи поверх осетрины, посыпьте их перцем. Сметану перемешайте с мукой и добавьте ее в горшочки. Плотно закройте горшочки крышками и поставьте в духовку на 30 минут.

Затем снимите крышки, посыпьте содержимое тертым сыром и поставьте опять в духовку на сильный жар на 3–5 минут, чтобы сыр расплавился. Посыпьте осетрину мелко нарезанной зеленью и подавайте ее к столу непосредственно в горшочках, обернув их льняными салфетками.

Таким же способом можно приготовить судака или горбушу, но тогда не нужен будет картофель, поскольку эти рыбы не такие жирные, как осетрина. В осетрину же надо обязательно класть картофель, так как он вбирает в себя лишний жир и вкус готового кушанья становится более гармоничным.

# Осетрина холодная с хреном

Ингредиенты

*100 г осетрины, коренья, специи (любые), уксус, соль, 25 г хрена*

Способ приготовления

Ошпаренную и зачищенную осетрину целым звеном отварить с кореньями в подсоленной воде с уксусом. Остудить в том же бульоне. Очистив от хрящей, нарезать мякоть тонкими кусочками и уложить на блюдо. Подавать к столу с хреном и различными овощами.

# Осетр в остром маринаде

Ингредиенты

*75 г осетрины, 20 г репчатого лука, 100 г помидор, сахар, соль, лимонная кислота, 10 г растительного масла, 15 г зеленого лука, 5 г зелени петрушки*

Способ приготовления

Отварную осетрину нарезать кусочками (по три на порцию), положить в салатник и покрыть кольцами лука.

Приготовить маринад: спелые помидоры протереть через сито и заправить сахаром, солью, лимонной кислотой, растительным маслом. Рыбу залить маринадом, посыпать рубленым зеленым луком и зеленью, охладить.

# Осетрина по-рыбачьи

Ингредиенты

*200 г рыбы, 50 г лука репчатого, 10 г растительного масла, 5 г муки, 40 г помидоров, 50 г грибов, 2 г чеснока, 5 г зелени петрушки, один лавровый листочек, 0,5 г черного перца горошком, соль*

Способ приготовления

Рыбу нарезать порционными кусками и посолить. Поджарить на растительном масле репчатый лук, добавить муку, прожарить все вместе и добавить измельченные на терке помидоры, нарезанные полосками отварные свежие или сухие грибы, все посолить и перемешать.

Рыбу положить в глубокую сковороду или сотейник, добавить растертый чеснок, зелень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, залить соусом и запекать в умеренно нагретом духовом шкафу не более 30 минут.

# Осетрина по-итальянски

Ингредиенты

*350 г осетрины, 10 г репчатого лука, 30 г сливочного масла, 30 г помидоров, 30 г белого вина, 50 г макарон, 15 г сыра, 5 г томатного соуса, 20 г лимона, соль*

Способ приготовления

Филе осетрины без кожицы и хрящей нарезать порционными кусками и припустить в белом вине с мелко нарезанным луком, мелко нарезанными и слегка обжаренными помидорами. Макароны отварить, припустить в масле и посыпать тертым сыром. При подаче рыбу полить соком, в котором она тушилась, добавив в него масло, лимон и острый томатный соус.

Рядом положить макароны.

# Севрюга под соусом провансаль

Ингредиенты

*75 г севрюги, 50 г картофеля, 20 г моркови, 30 г огурцов, 10 г зеленого лука, соль, 20 г соуса провансаль, ⅕ яйца, 5 г салата, 5 г зелени петрушки*

Способ приготовления

Вареные картофель, морковь и соленые огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками, зеленый лук посечь, половину продуктов смешать, посолить, заправить соусом провансаль, выложить горкой в салатник.

В центре положить целым куском отварную рыбу, украсить букетиками оставшихся овощей, ломтиками яиц, листьями салата, зеленью.

Перед подачей полить рыбу соусом провансаль.

Перед подачей полить рыбу соусом провансаль *(см. рецепт ниже)* .

Соус провансаль к рыбе

Растереть до густоты 2 крутых яичных желтка, 1–2 кусочка сахара, 1 чайную ложку готовой горчицы, немного соли и, помешивая, влить 200 мл растительного (желательно оливкового) масла и 5–6 капель уксуса. Можно положить в сметанообразную массу ложку каперсов (из семечек настурций) или эстрагона.

# Белуга тушеная

Ингредиенты

*150 г белуги, 20 г муки, 50 г репчатого лука, 80 г помидор, 5 г чеснока, 5 г зелени петрушки, 15 г оливкового масла, перец черный молотый*

Способ приготовления

Филе соленой белуги, вымоченное в течение суток в холодной воде, нарезать на куски, запанировать в муке, посыпать черным молотым перцем и обжарить в оливковом масле. В том же масле спассеровать смесь мелко нарезанного репчатого лука, чеснока, помидоров, зелени петрушки, положить туда обжаренную рыбу, поставить на слабый огонь и тушить до готовности.

# Стерлядь по-итальянски с фльоранси

Ингредиенты

*600 г стерляди, 60 г сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 150 г помидор, 100 г белого вина, 25 г коньяка, 50 г муки, 1 желток, 100 г грибов, 300 г молодого картофеля, 50 г фльоранси, перец.*

Для фльоранси

*1,2 кг муки, 300 г сливочного масла, 2 яйца, 15 г соли, 2 г лимонной кислоты, 600 мл воды*

Рыбу без кожицы, нарезанную порционными кусками, припустить в белом вине с добавлением коньяка с мелко нарезанным луком, небольшим количеством сливочного масла, мелко нарезанными поджаренными помидорами.

Приготовление соуса

Спассеровать муку в масле, влить сок, в котором припускалась рыба. Соус процедить, развести молоком и заправить сливочным маслом и желтком. В готовый соус положить поджаренные, нарезанные соломкой отваренные грибы. Рыбу уложить на блюдо. В качестве гарнира подать отварной картофель или припущенные в масле картофельные орешки. Рыбу полить приготовленным соусом. Вокруг уложить фльоранси.

Приготовление фльоранси

Пресное слоеное тесто раскатать тонким пластом и выемкой вырезать фльоранси в виде полумесяца. Выпекать в жарочном шкафу.

# Запеченная рыба

Ингредиенты

*500 рыбы (трески, осетрины), 25 г растительного масла, 150 г соуса.*

Для соуса

*2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка маргарина, 1,5 стакана молока, 1 чайная ложка томатной пасты, 2 столовые ложки тертого сыра, зелень петрушки, укропа, сельдерея*

Способ приготовления

Очищенную рыбу уложите на смазанный маслом противень. На разогретом маргарине поджарьте муку до золотистого цвета, добавьте молоко, томатную пасту и проварите до загустения. Залейте полученным соусом рыбу, посыпьте ее сыром и поместите в духовку, выпекайте 15–20 минут. Готовить это блюдо нужно конечно же непосредственно перед приходом вашего гостя.

# Запеченные крабы «Таинственный остров»

Ингредиенты

*200 г мяса краба или нарезанных крабовых палочек, 1 стакан шампиньонов, 1 луковица, 200 г цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной кукурузы, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки тертого сыра, перец, соль*

Способ приготовления

Цветную капусту отварите в подсоленной воде, разберите на соцветия. Шампиньоны и лук порежьте, слегка обжарьте на сливочном масле, залейте сметаной и потушите на медленном огне до готовности. Выложите мясо краба, цветную капусту и кукурузу на смазанный маслом противень, посолите, поперчите, залейте грибами со сметаной, посыпьте сыром. Запекайте в духовке 25 минут.

Приятный аромат и вкус этого блюда дадут вам возможность ощутить себя загадочной островитянкой, наконец-то встретившей своего Робинзона.

# Скумбрии по-итальянски

Ингредиенты

*800–900 г скумбрии, 5–6 крупных картофелин, 150 г свежих грибов, 2 луковицы, 1–2 небольших лимона, соль и черный молотый перец, 50–60 г оливкового масла*

Способ приготовления

Подготовьте рыбу – удалите все внутренности, очистите и надрежьте каждую из них несколько раз по бокам. Порежьте лимон тонкими кружками и обложите ими рыбу со все сторон. Теперь отложите рыбу с лимоном в сторону и займитесь грибами: промойте их, порежьте не очень крупными кусочками и сварите в подсоленной по вкусу воде до готовности. Когда грибы будут готовы, посыпьте ими рыбу, а сбоку положите порезанный не очень крупными кусками картофель и кольца лука. Сверху посолите немного, поперчите, полейте маслом, поставьте блюдо в духовой шкаф и запекайте в течение 40–50 минут до готовности картофеля и рыбы.

Подавая к столу, полейте готовое блюдо сверху лимонным соком.

# «Гениальная простота»

Ингредиенты

*300 г риса, 200 г рыбы, растительное масло, соль, стрелки чеснока, панировочные сухари, репчатый лук*

Способ приготовления

В первую очередь, рыбу необходимо почистить и выпотрошить. Затем крупную рыбу вы освобождаете от костей и жарите, а мелкую рыбешку жарите до хрустящих «уголечков». Вкуснота необыкновенная, да и косточки совсем не чувствуются. Сварите рис и также обжарьте его на растительном масле. Предложите рыбу и рис отдельно. Чеснок не режьте, приятнее его «отщипывать». Любителям острых ощущений – нарезанный кольцами репчатый лук. Сопроводите обед легким овощным салатом и идите на кухню для нового запуска пищевого контейнера.

# Солянка «Атлантида»

Ингредиенты

*500 г кальмаров, 1 кг свежей или квашеной капусты, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 соленых огурца, 2 головки лука, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 рыбный бульонный кубик, 1 стакан воды, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки муки, 2–3 лавровых листочка*

Способ приготовления

Потушите капусту на сливочном масле, добавьте сахар. Обработанных кальмаров порежьте крупными кусками и уложите в кастрюлю. Добавьте очищенные и измельченные огурцы, соль, перец, томат. Лук мелко порежьте и слегка обжарьте. Сложите в кастрюлю к остальным продуктам.

Разведите бульонный кубик в 1 стакане воды, доведите до кипения и вылейте в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на плиту и варите под закрытой крышкой до готовности. За 5 минут до конца варки положите лавровый лист. Муку смешайте с 1 чайной ложкой растительного масла, осторожно выложите в кастрюлю с кальмарами и хорошо размешайте. Прокипятите 1–2 минуты и снимите с огня. На противень выложите половину тушеной капусты, на нее положите слой кальмаров с соусом, а сверху выложите остальную капусту. Все аккуратно разровняйте, посыпьте сухарями и на 10 минут поставьте в духовку. Сверху готовое блюдо украсьте зеленью.

# «Ты меня никогда не забудешь»

Ингредиенты

*800 г филе кальмаров, 500 г говядины, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г белого хлеба, ½ стакана молока, 1 столовая ложка манной крупы, соль, перец, мука или панировочные сухари*

Способ приготовления

Говядину, сало и кальмаров порежьте для приготовления фарша. Очистите и измельчите лук и чеснок. Хлеб размочите в молоке. Все пропустите через мясорубку и хорошо перемешайте получившийся фарш. Добавьте туда яйца, манку, соль, перец по вкусу. Хорошо выбейте фарш. Сформуйте котлеты, обваляйте их в муке или в сухарях и обжарьте. Такие котлеты можно подавать с любым гарниром и любым соусом на ваше усмотрение.

# Тефтели «Морской еж»

Ингредиенты

*400 г филе кальмаров, 200 г свиной грудинки, 3 луковицы, 200 г белого хлеба, ½ стакана риса, 2 яйца, 500 г свежей капусты, хмели-сунели, 50 г сливочного масла*

Способ приготовления

Филе кальмаров пропустите через мясорубку вместе с белым хлебом. Свинину отделите от косточек и тоже пропустите через мясорубку. Фарш посолите по вкусу, вбейте яйца и хорошо перемешайте. Рис переберите и промойте. Добавьте его в фарш и хорошо перемешайте. Капусту нашинкуйте тонкой соломкой.

В глубокую кастрюлю с тефлоновым покрытием налейте немного воды, чтобы она прикрыла дно. Поставьте кастрюлю на огонь. Сформуйте тефтели и положите первый слой так, чтобы тефтели не прилипали друг к другу. Сверху положите немного капусты. И так чередуйте слои до конца. Сверху постругайте сливочное масло, добавьте специи. Налейте немного воды и тушите до готовности.

# Вареники «Кальмаровы уши»

Ингредиенты

*200 г филе кальмаров, 200 г грибов, 1 луковица, 400 г муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль, перец сливочное масло, сметана*

Способ приготовления

В миску насыпьте муку, посолите ее, влейте воду, вбейте 1 яйцо и замесите крутое тесто. Оставьте его на 40 минут, чтобы тесто «расстоялось». Для приготовления фарша кальмаров отварите и порежьте как можно мельче. Грибы промойте, мелко порежьте и обжарьте. Измельченный лук обжарьте до золотистого цвета. Все перемешайте, посолите и поперчите. Из теста раскатайте тонкий пласт, с помощью стакана вырежьте кружки. Положите фарш и защипните концы теста. Когда подсоленная вода закипит, опустите в нее вареники. Варите 10–15 минут. При подаче к столу полейте сметаной и маслом.

# Отбивные «Месть боксера»

Ингредиенты

*900 г филе кальмаров, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 3 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, соль, перец*

Способ приготовления

Филе промойте, хорошо отбейте с обеих сторон и разрежьте на две части. Сухари высыпьте в тарелку, яйцо взбейте. Кусочек кальмара слегка посолите, поперчите, обмакните в яйцо, обваляйте в сухарях и положите на раскаленную сковороду. Поджаривайте до образования золотистой корочки. Отбивные подавайте с гарниром из картофеля или риса. Готовое блюдо украсьте зеленью или колечками лука.

# Гуляш из кальмаров «Обед морского волка»

Ингредиенты

*1 кг кальмаров, 300 г моркови, 200 г репчатого лука, 1 рыбный бульонный кубик, 2 стакана горячей кипяченой воды, 1 столовая ложка муки, лавровый лист, зелень (любая), сливочное масло*

Способ приготовления

Обработанных кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте соломкой. Морковь очистите, и натрите на крупной терке. Репчатый лук очистите и мелко порежьте. Возьмите сковороду с толстыми стенками, растопите на ней сливочное масло и пожарьте лук с морковью до полуготовности. Растворите бульонный кубик в горячей кипяченой воде и вылейте в сковороду. Положите лавровый лист и прокипятите несколько минут. Через некоторое время поместите кальмаров и измельченную зелень. Разведите муку в малом количестве воды и полученную массу, осторожно помешивая, вылейте в сковороду. Прокипятите несколько минут.

Гуляш вы можете подать с гарниром из картофеля, риса, овощей, а также со смешанным гарниром. Готовое блюдо не забудьте украсить свежей зеленью или овощами.

# «Волжанка»

Ингредиенты

*500 г стерляди, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка сливочного масла, соль, перец, немного сметаны*

Способ приготовления

Стерлядь обработайте, натрите внутри солью, посыпьте черным молотым перцем, поставьте на 1 час на холод. Затем стерлядь разрежьте на две части, положите на смазанную маслом сковороду и поставьте в духовку на 15–20 минут. Потом выньте, смажьте сметаной и снова поставьте в духовку. Когда стерлядь запечется, поверх нее положите пассерованный колечками лук, добавьте немного сметаны и доведите до готовности. Выложите на длинное узкое блюдо и украсьте веточками петрушки. Подавайте в горячем виде к холодному светлому пиву.

# «Проказник»

Ингредиенты

*100 г риса, 1 банка шпрот, 1 головка репчатого лука, 2 морковки, кинза, сельдерей, 2 помидора*

Способ приготовления

Отварите рис в слегка подсоленной воде. Лук мелко порубите, морковь нашинкуйте, а помидоры порежьте кружочками. Обжарьте все овощи на растительном масле, добавьте немного воды и тушите еще 5 минут. Выложите рис на красивое блюдо, положите сверху шпроты, а на них – овощи. Украсьте зеленью.

# «Щука по-еврейски»

Ингредиенты

*200 г риса, 500 г щуки, 2 головки лука, 2 зубчика чеснока, 1 небольшая свекла, шелуха от лука, соль, черный перец горошком, зелень петрушки*

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде. Разделайте рыбу, отделите мясо от костей, перекрутите фарш, добавив в него лук и чеснок. Разбейте в фарш яичко, посолите, поперчите и хорошо его перемешайте, сделав из него шарики. Возьмите небольшую кастрюлю и на сливочном маргарине обжарьте мясные шарики с обеих сторон. Положите туда же порезанную кружочками свеклу, шелуху от лука, черный перец горошком, залейте все водой, плотно закройте крышкой и варите 2 часа, пока все мелкие косточки рыбы не станут мягкими.

Подайте рис отдельно, рыбу – отдельно, обильно посыпав ее зеленью петрушки.

# «Дядюшка Сэм»

Ингредиенты

*250 г риса, 400 г сома, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковка, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, листья салата*

Способ приготовления

Промойте рис под струей холодной воды и поставьте варить до готовности.

Рыбу хорошо очистите от слизи, помойте и нарежьте на небольшие кусочки. Каждый кусочек посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Морковку натрите на терке, лук и помидоры порежьте кружочками и добавьте к рыбе. Закройте крышкой и тушите до готовности.

Подайте блюдо к столу, положив кусочки рыбы на рис и украсив листьями салата.

# «Посудачили»

Ингредиенты

*200 г риса, 1 небольшой судачок, 50 г растительного масла, 1 луковица, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, немного молока, соль, пряности, лимонный сок, зелень (любая)*

Способ приготовления

Рис отварите до готовности. Сделайте кляр для рыбы, смешав муку, яйцо и молоко, получив обволакивающее полужидкое тесто. Для удобства разделайте судака на маленькие кусочки и обжарьте их на растительном масле, обмакнув предварительно в кляр. По вкусу можете сбрызнуть рыбу лимонным соком. Подайте блюдо горячим, положив кусочки рыбы на рис и посыпав их зеленью.

# «Только к празднику»

Ингредиенты

*500 г риса, 500 г налима, 2 морковки, 2 свежих огурца, 3 помидора, лавровый лист, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Это блюдо можно приготовить для праздничного стола.

Подготовьте рыбу, нарежьте ее на небольшие куски, посолите, поперчите и поставьте варить до готовности, добавив соль и лавровый лист.

Морковь, огурцы, помидоры нарежьте тонкими ломтиками и потушите.

Рис отварите и выложите на блюдо, чтобы он остыл. Когда рыба будет готова, выложите ее на красивый поднос и сверху положите овощи. Можно украсить ломтиками лимона, веточками зелени.

# «Вот оно, счастье»

Ингредиенты

*100 г риса, 1 банка кильки в томатном соусе, зелень петрушки, укропа*

Способ приготовления

Рис отварите в маленькой кастрюле. Выложите его в неглубокую, стеклянную салатницу, смешайте с килькой и украсьте зеленью. Это блюдо не займет у вас много времени.

# «Светлый лик»

Ингредиенты

*200 г риса, 500 г карпа, соль, несколько горошин черного перца, 1 лимон, 1 помидор, 100 г сливочного масла*

Способ приготовления

Отварите рис в подсоленной воде до полуготовности. Рыбу хорошо очистите и разрежьте на кусочки. Заранее подготовьте фольгу. Положите на фольгу кусочек рыбы, посолите, положите 2–3 горошинки черного перца, 1 ломтик лимона, 1 кружочек помидора. Хорошо защипните края фольги. Накалите духовку до 200 °С, смажьте большую сковороду сливочным маслом и положите кусочки рыбы в фольге. Когда рыба будет почти готова, уложите на сковороде рис и продолжайте запекать блюдо до готовности.

При подаче к столу рис густо усыпьте зеленью.

# «Дары моря»

Ингредиенты

*150 г риса, 1 кг трески или скумбрии, соль, черный перец горошком, укроп, 2 помидора, 50 г зеленого горошка*

Способ приготовления

Поставьте варить рис до готовности. С рыбы удалите кожу и разделайте на филе. Посолите, поперчите, посыпьте мелко нарезанным укропом, уложите аккуратно в небольшую кастрюлю, залейте подсоленной водой и варите на медленном огне около 20 минут.

Посыпьте филе рисом, вокруг уложите овощи – нарезанные помидоры, зеленый горошек. Густо посыпьте зеленью.

# «Трубадурочка»

Ингредиенты

*250 г риса, 500 г кальмара, 1 головка лука, 2 столовые ложки сливочного маргарина*

Способ приготовления

Разрежьте свежего кальмара на маленькие кусочки, посолите, поперчите и обжарьте на сливочном маргарине в течение 5 минут. Отдельно обжарьте мелко порубленный лук и добавьте его к кальмару.

Заранее отварите рис до стекловидного состояния и смешайте его с кальмаром.

Подайте к столу в горячем виде с консервированным зеленым горошком. Отдельно можно подать горчицу.

# «Маленькие трагедии»

Ингредиенты

*200 г риса, 500 г минтая, 2 моркови, 1 лимон, 1 головка лука, 25 г сливочного масла, сельдерей, 1 лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Хорошо промойте и отварите рис. Подготовьте и нарежьте рыбу на порционные куски. Положите их в глубокую кастрюлю, добавьте сливочного масла, порезанную кубиками морковь, кружочками – лук, сельдерей. Посолите, поперчите, добавьте дольку лимона и залейте водой так, чтобы она покрывала рыбу. Потом закройте крышкой и варите до готовности.

Красиво уложите на подносе куски рыбы и накройте их рисом. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки.

# «Праздник Нептуна»

Ингредиенты

*100 г крабовых палочек, 100 г риса, 2 яйца, 100 г вареной кукурузы, соль, укроп*

Способ приготовления

Хорошо промойте рис в холодной воде и сварите его.

Мелко нарежьте крабовые палочки, отварите вкрутую яйца. Смешайте с готовым рисом крабовые палочки, мелко порезанные яйца, кукурузу и порубленный укроп.

Подайте к столу с майонезом.

# «Лезвие бритвы»

Ингредиенты

*400 г креветок, 1 яйцо, 70 г риса, хрен, горчица, 2 зубчика чеснока, листья салата*

Способ приготовления

Отварите рис до стекловидного состояния. Яйца сварите вкрутую и порежьте кубиками. Если креветки живые, то отварите в кипящей подсоленной воде без специй, мороженые креветки – с лавровым листом, горошками перца и солью.

Готовые креветки очистите от панциря и мелко порубите. Смешайте креветки, рис и яйца.

Подайте к столу с хреном или горчицей, посыпав нарубленным чесноком и листьями салата.

# «Вкус моря»

Ингредиенты

*250 г мидий, 50 г риса, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 яйцо, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Возьмите мидии в консервированном виде, порежьте их и сбрызните лимонным соком.

Отварите яйцо вкрутую и смешайте его с мидиями. Рис хорошо промойте и поставьте варить до готовности. Хорошо перемешайте мидии, яйца и рис и подайте к столу, густо усыпав зеленью.

# «Щупальца»

Ингредиенты

*200 г свежемороженых кальмаров, 100 г риса, 2 помидора, 1 головка репчатого лука, соль, специи (любые), зелень (любая)*

Способ приготовления

Поставьте варить кальмары на 3 минуты. Быстро снимите кожицу и мелко нарежьте. Промытый рис поставьте варить до готовности. Порежьте лук и помидоры кружочками и обжарьте на сливочном масле. Добавьте к ним кальмаров и хорошо перемешайте. В уже готовый рис положите кальмары и овощи и все смешайте. Выложите блюдо в небольшую хрустальную вазочку и украсьте зеленью.

# Карп по-австралийски

Ингредиенты

*1 кг карпа, 6 анчоусов (филе), 3 столовые ложки масла растительного (или свиного жира), 100 г бекона, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки томатного пюре, 200 г сливок, 1 красный сладкий перец, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Карпа разделать на филе с кожей без костей и нарезать. Каждый кусок надрезать, вложить филе анчоусов, поперчить, посолить, обжарить и выложить на тарелку. Бекон мелко нарезать, обжарить, смешать с измельченным и слегка обжаренным луком, томатным пюре, перцем, сливками и довести до кипения.

Залить карпа соусом и тушить в духовке до готовности.

# Карп по-венгерски

Ингредиенты

*1–2 карпа, 100 г сала копченого, масло сливочное для жарения, 6 клубней картофеля, 2–3 помидора, 3 шт. болгарского перца, 3 головки репчатого лука, 250 мл сметаны, мука, соль*

Способ приготовления

Рыбу с кожей и реберными костями нарезать на порционные куски, нашпиговать тонкими ломтиками сала, посыпать солью и перцем. На смазанную маслом сковороду уложить кружочки отваренного до полуготовности картофеля, на него – рыбу, нарезанные помидоры, сладкий перец и рубленый лук.

Полить растопленным маслом и поставить в жарочный шкаф. В конце запекания полить сметаной, смешанной с мукой.

# Карп хмельной

Ингредиенты

*1,5 кг карпа, 200 мл красного вина, 200 мл воды, 1–2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 0,5 кг картофеля, мука, зелень, соль, перец*

Способ приготовления

Очистить рыбу, вымыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Добавить шинкованный лук, чеснок, перец, воду, красное вино и тушить при закрытой крышке.

При подаче посыпать зеленью. На гарнир подать отварной картофель.

# Карп в пиве

Ингредиенты

*1 свежий карп (весом около 1 кг), 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4 веточки сельдерея, 50 г сливочного масла, 0,5 л светлого пива, 50 г крошек белого хлеба, соль, перец*

Способ приготовления

Карпа очистить, выпотрошить. Натереть солью и перцем изнутри. Лук нарезать полукольцами. Сельдерей и морковь порубить. Масло растопить в сотейнике и обжаривать овощи 3 минуты. Добавить карпа и готовить 2–3 минуты без крышки. Добавить крошки хлеба и влить пиво. Накрыть крышкой и готовить в духовке 25 минут при 180 °С. Готовую рыбу выложить на сервировочное блюдо. Полить оставшимся соком с овощами.

# Карп в уксусе и пиве

Ингредиенты

*800—1000 г рыбы, уксус, 1 стакан пива, 2 столовые ложки молотых сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ чайная ложки цедры лимона, 2 гвоздички, перец, сахар, соль*

Способ приготовления

Подготовить рыбу, нарезать порционными кусками, посолить и поперчить. Выложить в эмалированную или керамическую посуду, добавить гвоздику и влить разбавленный по вкусу уксус. Поставить на 1 час на холод, время от времени переворачивая рыбу. В другую посуду налить пиво, положить сливочное масло, рыбу вместе с маринадом, всыпать молотые сухари и сахар. Закрыть посуду крышкой и сварить рыбу. Выложить рыбу на блюдо, а отвар заправить натертой на мелкой терке цедрой лимона, прокипятить и залить им рыбу. На гарнир подать отварной картофель.

# Карп рождественский

Ингредиенты

*1,5 кг карпа, 120 мл уксуса, 120 мл сухого белого вина, 300 г моркови, 1 головка репчатого лука, 2 булки, 2 пучка укропа, консервированные кабачки, 2 столовые ложки масла, 120 г сметаны, соль*

Способ приготовления

Морковь помыть и очистить, нарезать соломкой, лук очистить, нарезать полукольцами, кабачки нарезать соломкой. Все смешать и обжарить. Выложить в посуду овальной формы. Карпа очистить, посолить внутри и снаружи. Внутрь рыбы вложить крупно нарезанную и вымешанную с тертой булкой зелень. Рыбу полить маринадом, приготовленным из уксуса и 250 мл воды (кипяченой и остуженной). Рыба должна приобрести голубой цвет. Выложить рыбу в овальную форму, залить вином со сметаной и печь 45 мин при 180 °С. Подавать с овощами и получившимся соусом.

# Карп с овощами

Ингредиенты

*1 кг карпа, 150 г лука, 450 г картофеля, 450 г кабачков, 200 г шампиньонов, 150 г растительного масла, 150 г воды, 80 г лимона, перец, соль, корица*

Способ приготовления

Рыбу обработать, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и положить в них по половине дольки лимона. На смазанное жиром металлическое блюдо уложить рыбу кольцами, вокруг уложить лук, нарезанный кубиками картофель и кабачки. Сверху – нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны, посолить, посыпать перцем и корицей, полить подсолнечным маслом и водой. Запечь в духовом шкафу при средней температуре.

Подавать на том же блюде.

# Карп с яблоками

Ингредиенты

*600 г карпа, 400 г яблок, 80 г лука-порея, 40 г белого вина, 200 г сметаны, 80 г сливочного масла, перец, соль*

Способ приготовления

Антоновские яблоки очистить от кожуры и нарезать ломтиками, то же сделать с белой частью лука-порея. Смазать маслом сотейник и положить в него лук и яблоки. Сверху положить рыбу порционными кусками, посыпать солью и поперчить. Залить смесь небольшим количеством бульона, добавить белое вино и припустить, несколько раз поливая рыбу отваром.

Переложить готовую рыбу на блюдо и выпарить отвар вполовину, заправив его сметаной или маслом. Полученным соусом полить сверху рыбу.

# Карп тушеный

Ингредиенты

*500 г филе карпа, 1 стакан белого столового вина, 100 г сливочного масла, пол-лимона, 1 столовая ложка муки, 1 лавровый лист, соль, молотый перец*

Способ приготовления

Филе карпа посолить, поперчить и положить в небольшую кастрюлю с 50 г сливочного масла и вином. Тушить на слабом огне приблизительно 20 минут, после чего слить бульон для соуса. Бульон заправить мукой, добавить в него остальное масло и прокипятить. Нарезать рыбу на куски и выложить на блюдо, сверху залить соусом. Украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки. На гарнир подать отварную кукурузу в початке или другие отварные овощи.

# Королевский карп

Ингредиенты

*700 г филе карпа, 3 стакана молока, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 4 столовые ложки растительного масла, соль*

Способ приготовления

Филе карпа вымыть, нарезать порционными кусочками и положить в молоко на 30 минут. Затем каждый кусочек обвалять в муке с солью, окунуть во взбитые яйца и обвалять в сухарях. Жарить в масле с двух сторон до образования золотистой корочки 15 минут.

# Карп с овощным рагу

Ингредиенты

*600–750 г свежемороженого филе карпа с кожей, 100 г лимонного сока, 100 мл растительного масла для жарения, 4 зубчика чеснока, 2 яичных желтка, 200 мл оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 1 маленький баклажан, 2 цукини, по ½ стручка красного, желтого и зеленого сладкого перца, 2 веточки тимьяна, 3 веточки петрушки, 1 лавровый лист, 2 мясистых помидора, соль, свежемолотый белый перец*

Способ приготовления

Рыбное филе разморозить (в холодильнике или при комнатной температуре).

Для соуса

Чеснок очистить и измельчить с солью в миксере. Добавить один за другим оба яичных желтка и затем тонкой струей влить оливковое масло. При этом время от времени добавлять лимонный сок и продолжать взбивать, пока масса не приобретет консистенцию майонеза. В конце вбить 1 столовую ложку горячей воды и соус приправить солью, перцем и лимонным соком.

Для овощного рагу

Очистить луковицу и зубчик чеснока и нарезать их мелкими кубиками. Овощи очистить, при необходимости вынуть семена, вымыть, обсушить и нарезать маленькими кубиками. Баклажаны, цукини и сладкий перец по очереди обжарить в небольшом количестве оливкового масла, вынимая из сковороды и откидывая на сито, подставив под него тарелку. В последнюю очередь слегка обжарить лук и чеснок.

Затем добавить обжаренные овощи, посолить и поперчить. Тимьян и петрушку вымыть, обсушить, связать в пучок вместе с лавровым листом и положить на овощи. Овощи полить оливковым маслом, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10–15 минут. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, вынуть семена и нарезать кубиками. Вынуть из кастрюли зелень, подмешать к овощам помидоры и быстро еще раз разогреть.

Филе карпа обсушить и приправить солью, перцем и лимонным соком. Разогреть в сковороде немного растительного масла, положить в него рыбу кожей вниз и обжарить сначала с одной стороны и затем в течение 20–30 секунд с другой. Рыбу и рагу разложить по предварительно нагретым тарелкам. Отдельно подать соус.

# Овощная рыбка

Ингредиенты

*500 г филе карпа, 4 свежих помидора, 1–2 небольших баклажана, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 1 пучок петрушки и 1 пучок укропа, соль, перец*

Способ приготовления

Нарезанное на куски филе посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на сковороде.

Отдельно обжарить нарезанные помидоры, баклажаны, лук и зелень. Рыбу и овощи положить в кастрюлю, влить 1 стакан рыбного бульона и тушить на слабом огне 15–20 мин. Готовый продукт выложить на блюдо. На гарнир подать картофель, брюссельскую и цветную капусту.

# Карп по-черногорски

Ингредиенты

*800–900 г карпа, 400 г картофеля, 400 г кабачков, 250 г шампиньонов, 200 г растительного масла, 1 лимон, 2 головки репчатого лука, перец, соль*

Способ приготовления

Карпа очистить от чешуи, вырезать жабры, отрезать плавники, натереть смесью соли с небольшим количеством перца. С обеих сторон тушки сделать достаточно глубокие косые надрезы и положить в них по дольке лимона. Всю рыбу сбрызнуть лимонным соком. Уложить карпа на политую маслом глубокую сковороду. Обложить рыбу кольцами нарезанного лука, кубиками картофеля, кабачками и грибами. Запечь в духовом шкафу. Подавать на стол в целом виде, украсив блюдо веточками зелени.

# Карп с паприкой

Ингредиенты

*1 потрошеный карп (около 1,2 кг), 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки муки, 7 столовых ложек растительного масла, 50–60 г копченого сала, 150 г шампиньонов, 1 большой помидор, 1 большой сладкий перец, 1 ст. ложка сладкой паприки, 200 г сметаны, ½ ч. ложки молотого черного перца, 300 г лапши, соль*

Способ приготовления

Разделать карпа на филе. Из очищенной головы и костей приготовить 300–400 мл бульона, положив в него одну предварительно нарезанную луковицу. Бульон слегка посолить. Филе нарезать на четыре больших куска. Сделать в мясе рыбы частые надрезы почти до самой кожи. Посолить, обвалять в муке и обжарить в 5 столовых ложках масла по 3–4 мин с каждой стороны. Вынуть из сковороды, дать стечь маслу и отставить в сторону. Очистить и нарезать оставшуюся луковицу. Сало нарезать мелкими кубиками. Грибы очистить, у перца удалить сердцевину. Грибы, перец и помидор нарезать небольшими кубиками.

На оставшихся 2 ложках масла пожарить кубики сала и обжарить в полученном жире лук. Добавить нарезанные грибы, перец и помидор, слегка обжарить и посыпать паприкой. Влить процеженный рыбный бульон.

Сметану размешать с оставшейся мукой (примерно 1 чайная ложка) и добавить к овощам, поперчить и, если требуется, посолить. Тем временем сварить в слегка подсоленной воде лапшу, слить через дуршлаг и перемешать с приготовленным овощным рагу. Подавать, выложив сверху нагретые куски рыбного филе.

# Карп зеркальный

Ингредиенты

*1 крупный карп (2 кг), 3 крупных кислых яблока, 50 г сметаны, смесь специй для рыбы, соль*

Способ приготовления

Яблоки очистить, порезать на четвертинки. Рыбу очистить и удалить внутренности, на боках острым ножом сделать разрезы в виде наклонной решетки. Духовку разогреть до 180 °С. Рыбу посолить, нафаршировать яблоками, намазать сметаной, посыпать специями и выложить на противень на брюшко. Запечь в духовке до готовности.

# Карп по-чешски

Ингредиенты

*1200–1400 г карпа, 150 г копченого сала, 600 г картофеля, 2–3 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, 4–5 свежих помидоров, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Разделать карпа на филе. Затем филе нарезать на небольшие куски, посолить и нашпиговать копченым салом, для чего делаются глубокие надрезы. Дно глубокого противня смазать жиром или подсолнечным маслом и выложить на него один к другому нарезанный на кружочки недоваренный картофель. На картофель положить вплотную друг к другу куски карпа.

Сверху накрыть ровным слоем маринованного лука, а затем таким же слоем нарезанных на кружочки помидоров. Блюдо как следует сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поставить в духовой шкаф. Через 15–20 минут полить сметаной и довести до готовности.

Подавать к столу с зеленью.

# Карп в щавеле

Ингредиенты

*500 г филе карпа, 500 г щавеля, 1 головка репчатого лука, 2–3 шт. лаврового листа, соль, перец*

Способ приготовления

Карпа промыть и нарезать на небольшие куски. Перебранные листочки щавеля порубить, положить в кастрюлю, влить воду, посолить, поперчить по вкусу, положить разрезанную надвое головку лука и лавровый лист. Потушить 10 мин. Затем припустить в этом бульоне куски карпа.

Подавать рыбу на блюде с очищенным, отваренным в «мундире» картофелем и свежими овощами. Украсить веточками щавеля, укропа и эстрагона.

# Карп, фаршированный грибами

Ингредиенты

*1 кг карпа, 1 стакан белого вина, 200 г белых грибов, 150 г масла, соль, перец, зелень*

Способ приготовления

Карпа очистить, выпотрошить, удалить плавники и жабры, натереть солью снаружи и изнутри. Отдельно подготовить белые грибы. Для этого их очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой и сложить в кастрюльку. В грибы добавить соль, перец по вкусу, влить растопленное масло и 1 стакан вина. Тушить грибы на слабом огне при закрытой крышке. Готовый соус слить в отдельную посуду, а фарш смешать с тертым свежим яблоком и заполнить этой смесью брюшко карпа. Рыбу выложить на небольшой, но глубокий противень и залить растопленным сливочным маслом. Запекать 40 мин, периодически поливая грибным соусом.

Подавать с гарниром из отварных овощей. Рыбу украсить дольками лимона и веточками зелени.

# Карп под сырной шубкой

Ингредиенты

*600 г выпотрошенного карпа, 20 г соевого соуса, 50 г оливкового масла, 1 ч. ложка лимонного сока, 50 г помидора, 30 г майонеза, 30 г сыра, соль*

Способ приготовления

Карпа промыть, очистить. Смешать соевый соус, оливковое масло и лимонный сок. Карпа замариновать в этой смеси на 3–4 часа. Сделать на хребте рыбы пять-шесть наклонных вертикальных надсечек глубиной 1 см. Сыр натереть, смешать с майонезом. Помидор нарезать тонкими кружками, выложить на карпа, покрыть сверху смесью майонеза и сыра. На противень постелить пергамент, на него вертикально поставить карпа, немного раскрыв потрошеное брюшко. Запекать 15 мин при 200–220 ˚С.

# Окунь в горшочке

Ингредиенты

*500 г окуня, 1 головка репчатого лука, 100 г сливочного масла для жарения, 2–3 клубня картофеля, 1–2 столовые ложки томатной пасты, 2 небольших соленых огурца, 2–3 столовые ложки сливок, красный перец на кончике ножа, 2 столовые ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1 стакан воды, соль*

Способ приготовления

Лук мелко порубить, обжарить в масле. Положить в горшочек, добавить перец, воду, сырой картофель и поставить в духовку. Когда картошка станет мягкой, можно влить еще немного воды, добавить томатную пасту, нарезанные ломтиками огурцы и рыбу кубиками. Посолить, влить сливки, закрыть крышку, тушить до готовности.

Перед подачей посыпать зеленым луком.

# Окунь с грибами

Ингредиенты

*500 г филе окуня, 200 г свежих или соленых грибов, 1,5 стакана сметаны или молока, 1 столовая ложка молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 100 г сыра, соль, молотый перец*

Способ приготовления

В смазанную форму уложить подготовленное сырое рыбное филе, на него – слегка обжаренные в масле грибы, смешанные с мукой. Затем полить рыбу с грибами сметаной или молоком, посыпать молотыми сухарями или тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке, пока рыба не покроется румяной корочкой.

# Морской окунь по-итальянски

Ингредиенты

*750 г картофеля, 6 кусков филе окуня с кожей, 250 г помидоров черри, горсть черных итальянских оливок, 4–5 столовых ложек рыбного бульона, 4–5 столовых ложек сухого белого вина, базилик, соль.*

Способ приготовление

Нагреть духовку до 190 ˚С. Нарезать картофель и отварить 6–8 минут до мягкости. Смазать сливочным или растительным маслом невысокую форму, в которую поместится все филе в один слой (возможно, понадобятся две формы). Положить картофель на дно формы, затем нарезать пополам помидоры и посыпать сверху вместе с оливками. Положить филе рыбы вокруг других ингредиентов, полить бульоном и вином и приправить. Накрыть фольгой и запекать 15 минут до готовности рыбы. Подавать, посыпав базиликом.

# Окунь тушеный

Ингредиенты

*4 окуня, мука, 3 морковки, 2 помидора, 3 головки репчатого лука, приправа хмели-сунели, подсолнечное масло, майонез, соль*

Способ приготовления

Окуня обвалять в муке, посолить и жарить на сковороде в подсолнечном масле до полуготовности.

Сверху посыпать (немного) нарезанным репчатым луком. Налить немного кипяченой воды в сковороду, потушить 3 минуты. Затем добавить тертую морковь, репчатый лук, нарезанные помидоры, несколько чайных ложек хмели-сунели (по вкусу), долить воды, посолить и тушить до готовности. Сверху блюдо полить (смазать) майонезом и дать постоять несколько минут для пропитки. Можно посыпать зеленью. Рыбу можно подавать с макаронами.

# Окунь по-чешски

Ингредиенты

*250 г окуня, 1 головка репчатого лука, 30 г белого столового вина, 20 г сливочного масла, лимонная кислота, соль, зелень петрушки*

Способ приготовления

Обработанную рыбу 5 минут варить в небольшом количестве подсоленной воды. Затем вынуть, снять кожу, отрезать голову и хвост. Посолить, уложить в сотейник, посыпать рубленым луком, влить вино и бульон, добавить лимонную кислоту и отварить до готовности. При подаче к столу посыпать рубленой зеленью. На гарнир подавать отварной картофель. Отдельно подать отвар, заправленный маслом.

# Щука, фаршированная с картофелем

Ингредиенты

*1–2 кг щуки, 250–350 г свиного сала, 3–4 головки репчатого лука, 4–5 зубчиков чеснока, 1 яйцо, 1,5 кг картофеля, майонез, зелень, черный молотый перец, соль*

Способ приготовления

Щуку очистить от чешуи, отрезать голову, вынуть внутренности. Осторожно, чтобы не порвать, снять кожу с тушки чулком (если плавники мешают, можно срезать, в крайнем случае дырки на коже зашить). Снять филе с хребта и остатки мяса с кожи. Удалить кости, пропустить филе через мясорубку. Затем пропустить через нее же еще раз вместе с салом, луком, чесноком, зеленью. Посолить, поперчить, добавить яйцо. Кожу вывернуть в естественное положение и набить фаршем. Положить получившуюся щуку на смазанный маслом противень, для дизайна приставить голову, слегка подсолив.

Нарезать (по желанию можно обойтись и без гарнира) картофель кружками толщиной 0,5 см, посолить, поперчить, добавить майонез, перемешать и выложить вокруг щуки на противень. Щуку смазываем майонезом, на картофель кладем кусочки сливочного масла.

# Щучьи котлетки

Ингредиенты

*2 кг щучьего филе, 700 г сала несоленого (можно жирную свинину), 3 головки репчатого лука, 1 средняя морковка, 2 куска батона, молоко, соль, перец*

Способ приготовления

Прокрутить щучье филе через мясорубку. Затем прокрутить сало или свинину через мясорубку. Смешать два вида фарша (щучий и свиной), перемешать. Лук и морковь мелко нашинковать, немного обжарить на сковороде и добавить в фарш.

Потом добавляем в фарш хлеб, вымоченный в молоке, соль, перец. Формуем котлетки и жарим.

# Щука в томате

Ингредиенты

*500 г мякоти щуки, 0,75 стакана томатной пасты, 2 головки репчатого лука, 1,5 столовой ложки жира, 0,5 чайной ложки сахара, перец*

Способ приготовления

В глубокой посуде на масле или жире обжарить очищенный и мелко нарезанный лук, положить туда же томатную пасту, сахар, по щепотке соли и молотого перца, влить 0,5 стакана горячей воды, все перемешать, вскипятить.

Подготовленную мякоть щуки нарезать кусками, уложить в кастрюлю, залить подготовленным томатным соусом и варить на слабом огне до готовности рыбы. Затем переложить ее на блюдо, залить соусом, посыпать рубленой зеленью петрушки. На гарнир подать отварные макароны или отварной рассыпчатый рис. Гарнир полить растопленным маслом.

# Тушеные караси

Ингредиенты

*1 кг карасей, 10 г сахара, 25 г репчатого лука, 200 г капустных листьев, 100 мл соевого соуса, 20 мл уксуса, 30 мл водки, настоянной на цедре, 3 г молотого имбиря, 3 г молотого душистого перца, 10 г корицы, 4 г соли, 60 мл душистого растительного масла*

Способ приготовления

Карасей вымыть, очистить. На дно кастрюли положить слой капустных листьев, сверху карасей, далее слой лука и имбиря. Следующий слой опять из рыбы. Все содержимое кастрюли залить сверху смесью из остальных продуктов. Закрыть кастрюлю крышкой, довести до кипения и тушить на слабом огне в течение 3,5 часа. Когда весь сок впитается и рыба станет сухой, блюдо будет готово.

# Карась с клюквой

Ингредиенты

*1 кг карасей, 200 г клюквы, масло, мука, лимон, соль, перец*

Способ приготовления

Карасей вымыть, отрезать голову, плавники, вспороть брюшко и вычистить внутренности. Посолить и поперчить, запанировать в муке и обжаривать на масле до золотистого цвета. Для приготовления соуса клюкву промыть. Растолочь и отжать ягоды. Выделившийся сок уварить наполовину. На блюдо выложить рядами карасей, залить соком клюквы и украсить дольками лимонов.

# Карась домашний

Ингредиенты

*100–150 г карасей, 100 мл молока, 50 г сметаны, 30 г репчатого лука, 10 г муки (для панировки), 10 г растительного масла для жарки, 150 г отварного картофеля, соль, перец*

Способ приготовления

Обработанную, выпотрошенную, с удаленными жабрами рыбу положить в молоко, затем вынуть, обсушить салфеткой. Внутри и снаружи натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить до полуготовности. После этого уложить в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в духовой шкаф. Через 10 минут положить мелко нашинкованный репчатый лук. Блюдо снова поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

К карасю следует подавать отварной картофель.

# Караси, тушенные с овощами и сливками

Ингредиенты

*1 кг карасей, 2 морковки, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, соль*

Способ приготовления

Выпотрошенную рыбу промыть, крупных карасей разрезать пополам. Затем посолить, поперчить и выдержать 30 минут на холоде. Нарезав ломтиками лук и морковь, сложить все вместе с рыбой в сотейник. Добавить 1,5 стакана горячей воды, соль и специи. Закрыть посуду крышкой и быстро довести жидкость до кипения, а затем тушить на медленном огне. Через 30 минут влить горячие сливки. Затем, сняв рыбу с огня, заправить ее сливочным маслом и выложить на блюдо вместе с овощами и соусом, посыпав зеленью петрушки и укропа.

На гарнир подать картофель или цветную капусту.

# Карась с сыром

Ингредиенты

*2 разделанных карася (1 кг), 1 лимон, 2 веточки розмарина, 1 головка репчатого лука, 2 зубчика чеснока, 200 г спелых помидоров, 1 пучок петрушки, 4 столовые ложки оливкового масла, 50 г сухого белого вина, 2 столовые ложки панировки, 100 г сыра, перец, соль*

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить, внутри и снаружи посолить и поперчить, полить лимонным соком. В брюшко каждой из них положить веточку розмарина. Выложить рыбу в большую форму. Лук очистить, вымыть и нарезать полосочками длиной по 5 см. Чеснок очистить и нарезать кружками. Помидоры очистить и нарезать кубиками. Петрушку промыть и порубить. Разогреть на сковороде 3 столовые ложки оливкового масла, выложить туда лук и чеснок, довести их до полуготовности, после чего там же обжарить помидоры. Влить вино, довести до кипения, заправить специями и разложить полученную массу на тушках рыб. Посыпать панировкой, полить 1 столовой ложкой оливкового масла и запекать на среднем уровне духовки в течение 15 минут при температуре 200 ˚С. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им рыбу и запекать ее еще в течение 10 минут.

# Судак в вине

Ингредиенты

*750 г судака (или 500 г готового филе), ½ стакана белого сухого вина, 200 г свежих грибов, 1 столовая ложка муки, 1 сырое яйцо, 200 г белого хлеба, 4 столовые ложки растительного масла для жарки, перец, соль*

Способ приготовления

Филе судака, нарезанное на куски, и ломтики грибов (белых или шампиньонов) уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить белого вина и ¾ стакана бульона (или воды). Варить рыбу 15–25 минут.

Срезав с булки корку, разрезать мякиш наискось крупными и мелкими ломтиками (крупных ломтиков по одному на каждый кусок рыбы, а мелких – по два) и обжарить их на масле.

Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус.

Соус готовится из бульона от рыбы, который кипятится, пока его не останется около 1 стакана. Прибавить к нему неполную столовую ложку муки, смешанной с таким же количеством масла и, помешивая, кипятить еще 3–4 минуты. Полученный соус снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла, размешать, добавить соль и процедить. Затем добавить 1 чайную ложку лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, прибавить желток яйца, растертого в стакане, и хорошо перемешать ложкой.

Перед подачей на стол положить на подогретое блюдо поджаренные ломтики белого хлеба и на каждый из них – кусок рыбы, на который уложить грибы. Залить рыбу процеженным сквозь сито соусом. Вокруг рыбы разложить поджаренные маленькие ломтики хлеба. Отдельно можно подать спаржу, стручки гороха или фасоли и зеленый горошек.

# Судак в соусе

Ингредиенты

*500 г судака, 2 столовые ложки сливочного масла, 400 г грибов (шампиньонов), 1 стакан сметаны, 2 головки репчатого лука, 2 чайные ложки муки, соль, перец*

Способ приготовления

Лук мелко порубить, грибы тщательно промыть и мелко нарезать. Сложить в кастрюлю лук, грибы, половину масла, закрыть крышкой и готовить 6–7 минут в СВЧ-печи. Сметану посолить, перемешать с мукой, залить этой смесью грибы и нагревать еще 1,5–2 минуты. Рыбу очистить, промыть и нарезать на куски, посолить, поперчить, смазать маслом, добавить 1 столовую ложку воды и готовить в печи 6–7 минут. Сделать выдержку 1,5–2 минуты. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить соусом и подавать.

# Филе судака с красным перцем

Ингредиенты

*300 г судака, 1 головка репчатого лука, 20 г сливочного масла, 70 г сметаны, перец красный, соль*

Способ приготовления

Рыбу разделывают, филе освобождают от костей и кожи. В низкую кастрюлю с подрумяненным в сливочном масле и посыпанным красным перцем луком наливают подсоленную воду, кладут головы, плавники, хребты, все это кипятят 20–25 минут и затем добавляют сметану. Отвар снова доводят до кипения, заправляют мукой, поджаренной в сливочном масле до светло-золотистого цвета, и процеживают через сито. Филе припускают в подсоленной воде и затем выкладывают на блюдо, заливая приготовленным соусом. Летом блюдо можно украсить ломтиками зеленой паприки. Отдельно подают гарнир из отварного картофеля или клецек.

# Запеченный судак с грибами

Ингредиенты

*200 г судака, 1 головка репчатого лука, 100 г 33 %-ных сливок, 3 столовые ложки растительного масла, 30 г тертого сыра, 3 столовые ложки оливкового масла, 50 г любых грибов, перец*

Способ приготовления

Судака очистить, освободить от кожи и костей, нарезать соломкой. Обжарить на горячей сковороде в смеси растительного и оливкового масла до готовности. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить на горячей сковороде в смеси растительного и оливкового масла до золотистого цвета. Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде с лимоном до полуготовности. Откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками. Обжарить на смеси растительного и оливкового масла. Все компоненты смешать, добавить сливки, проварить. Выложить в формочку, посыпать тертым сыром. Запечь в духовке при 170–180 ˚С в течение 5—10 минут до появления золотистой корочки.

# Судак фаршированный

Ингредиенты

*2 кг судака, 300 г шампиньонов, 2–3 головки репчатого лука, ½ стакана панировочных сухарей, масло растительное для жарки, мускатный орех, перец, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Судака очистить, выпотрошить, натереть изнутри и снаружи солью и молотым черным перцем. Шампиньоны и лук очистить, мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить мускатный орех, зелень петрушки и ⅔ панировочных сухарей. Перемешать, посолить по вкусу. Рыбу начинить полученным фаршем, выложить на противень, смазать маслом и обсыпать оставшимися сухарями. Запекать в духовке при 220 °С 40–45 минут.

# Запеканка из филе судака

Ингредиенты

*500 г судака, 20 г муки, 1 яйцо, 100 г молока, 40 г жира, 10 г уксуса, соль*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают, сбрызгивают уксусом или лимонной кислотой, солят и укладывают в смазанный маслом сотейник. Из молока, яиц и муки приготовляют однородную массу, заливают ею рыбу, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу 30 минут.

# Судак с печенью трески

Ингредиенты

*3,5 кг судака, 200 г сыра сулугуни, 1 банка печени трески, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 100 г сухариков, приправа для рыбы, майонез, соль*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, посолить и поперчить снаружи и внутри.

Приготовление фарша

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке, сыр на крупной терке, печень нарезать кусочками по 1 см. Смешать и добавить сухарики и майонез. Нафаршировать рыбу, зашить. Сверху надсечь вдоль хребта полосками по 1,5 см, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Жарить до золотистого цвета.

Подавать горячим с охлажденным белым вином.

# Судак в горшочке

Ингредиенты

*700 г филе судака, 2 цукини, 3 морковки, 200 г корня сельдерея, 300 г шампиньонов, 4–5 клубней картофеля, соль*

Способ приготовления

Цукини, морковь, корень сельдерея, картофель промыть, очистить от кожицы и нарезать одинаково крупными кубиками. Отварить овощи в небольшом количестве воды до полуготовности. В кастрюлю положить рыбу, подготовленные овощи, залить рыбным бульоном и проварить 5–7 минут (до готовности рыбы). Вынуть овощи и рыбу, а бульон отцедить и выпаривать в течение 10 минут. Разломать рыбу на кусочки и положить на дно горшочков, сверху уложить овощи, залить бульоном и положить дольку лимона без кожицы. Накрыть крышкой и поставить в духовку на 5 минут. Перед подачей на стол посыпать блюдо рубленой зеленью.

# Судак в соусе из сладкого перца

Ингредиенты

*800 г филе судака, 150 г репчатого лука, 800 г красного сладкого перца, 3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка красного молотого перца, 400 мл рыбного бульона, 200 г лапши, 300 г сметаны, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Лук и сладкий перец очистите и мелко нарежьте, чеснок растолките или измельчите ручным прессом. Все вместе хорошо обжарьте в сливочном масле, предварительно посыпав тмином. Посыпьте молотым красным перцем, перемешайте и залейте бульоном. Посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите на среднем огне 30 минут. Затем сделайте с помощью миксера пюре и протрите через сито. Лапшу отварите в подсоленной воде, воду слейте. Лапшу заправьте сметаной, молотым черным перцем и посолите. Филе судака нарежьте кусочками примерно по 50 г. Посолите и поперчите. Разогрейте в сковороде растительное масло, положите рыбу кожей вниз и обжаривайте в течение 3 минут до образования хрустящей корочки. Кусочки переверните, полейте соусом и тушите на слабом огне 2 минут. Посыпьте петрушкой.

Лапшу подогрейте и подайте на гарнир к судаку.

# Сазан с картофелем и луком

Ингредиенты

*1 кг рыбы, 3 головки репчатого лука, 1 кг картофеля, 380 г помидоров, 2 столовые ложки уксуса, 5 столовых ложек масла, соль*

Способ приготовления

Промыть очищенный лук, нарезать ломтиками и обжарить в масле. На эту же сковородку положить подсоленные куски рыбы, покрыть их ломтиками помидоров, добавить 5–6 ложек воды, посыпать помидоры солью и перцем. Вокруг рыбы уложить кусочки поджаренного картофеля. Сверху полить все маслом и накрытую крышкой сковородку поставить в духовку на 20–30 минут.

Подавая на стол, посыпать зеленью или полить соусом.

# Сазан в пиве

Ингредиенты

*0,5 кг сазана, 20 г жира, 10 г муки, 10 г лука, 40 г пива, 3 бутона гвоздики, соль*

Способ приготовления

Разделать рыбу на куски филе, удалить кости, нарезать порциями и припустить до готовности. Из муки и пассерованного лука, смоченного в пиве, и рыбного бульона приготовить соус, добавить пассерованные специи. Все проварить. Соус процедить, протереть и полить им рыбу. Рыба подается на стол с гарниром из тушеного или вареного картофеля.

# Сазан со щавелем

Ингредиенты

*1,5 кг сазана, 6 яиц, 2 кг щавеля, 2 головки репчатого лука, 1 лавровый лист, чабер, 2 горошины черного перца, 50–60 г сливочного масла, соль*

Способ приготовления

Сазана очищают, потрошат, натирают солью, кладут целиком на сковороду, вливают 1 стакан воды, добавляют репчатый лук, перец горошком, чабер, лавровый лист, 1 чайную ложку соли, закрывают крышкой и ставят на 30–40 минут в хорошо нагретую (до 190–200 °С) духовку. За время готовки рыбу два-три раза переворачивают. Мелко нарезанный щавель заливают минимальным количеством воды, тушат 20–25 минут на слабом огне, откидывают на сито, солят по вкусу и смешивают со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре). Готовую рыбу укладывают на блюдо, с одной стороны гарнируют щавелем, а с другой – половинками сваренных вкрутую яиц.

# Сазан в соусе из белого вина

Ингредиенты

*600 г сазана, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки белого вина, 3–4 помидора, 120 г шампиньонов, соль*

Способ приготовления

Мелко рубленный репчатый лук пассеровать на масле до готовности, не давая зарумяниться. В пассерованный лук добавить белое сухое вино и кипятить 3–5 минут, затем положить помидоры (без кожи и семян), припущенные шампиньоны, нарезанные мелкими ломтиками, и нагревать в течение 1–2 минуты. Полученным соусом полить припущенную рыбу.

На гарнир можно подать отварной картофель.

# Рагу из сазана с овощами

Ингредиенты

*1 кг сазана, 4 столовые ложки растительного масла, по 1 корню сельдерея, петрушки, 1 морковка, 1 головка репчатого лука, 4 помидора, 100 г зеленой фасоли, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, соль*

Способ приготовления

Рыбу очистить, помыть (хребет удалить), нарезать по 2–3 куска на порцию, посолить и выдержать в прохладном месте 1 час. Овощи обработать, нарезать ломтиками.

В сотейник налить растительное масло, подогреть, положить лук, морковь, коренья, обжарить их до золотистого цвета, добавить зеленую фасоль, влить несколько ложек горячей воды, положить специи (лавровый лист, перец) и тушить на слабом огне до тех пор, пока овощи не станут мягкими. Затем добавить рыбу и тушить до готовности. Это блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

# Сазан, запеченный на оливковом масле

Ингредиенты

*400 г сазана, 300 г картофеля, 3–4 головки репчатого лука, 2 столовые ложки оливкового масла, черный перец, зелень, майонез, соль*

Способ приготовления

Рыбу натереть солью. В глубокий противень выложить картофель, потом сазана нарезанного на порционные тонкие кусочки, сверху посыпать луком, нарезанным полукольцами, полить оливковым маслом и посыпать черным перцем. Поставить в духовку на 40–45 минут при 150 °С. Когда блюдо приготовится, разложить по тарелкам, полить майонезом, украсить зеленью.

# Сазан заливной фаршированный

Ингредиенты

*2 кг сазана.*

Для фарша

*300 г филе сазана, 1 морковь, 10 зерен черного перца, 2 лавровых листа, 1 головка репчатого лука, 1 чайная ложка масла, 200 г шампиньонов, 1 стакан молока, 2 яйца, ¼ городской булки, 1 столовая ложка манной крупы, перец, соль*

Для желе

*1 столовая ложка желатина, ½ л бульона, 2 сырых белка, 1 лимон*

Для соуса

*1 небольшая вареная свекла, 50 г хрена, 1 банка майонеза, 2 столовые ложки сахара, соль*

Способ приготовления

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшко, отнять голову со всеми внутренностями. Нарезать поперечными кусками толщиной в два пальца, промыть еще раз и отложить куски одинаковой величины для фарширования. Неровные куски и куски от хвоста употребить для фарша, освободив мясо от костей. Из кореньев, пряностей, рыбьей головы и костей сварить бульон. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками. Лук нарезать кружочками. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и потушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 час. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, на желе положить кружочки вареного яйца, по бокам их положить веточки петрушки. Поставить на холод, чтобы украшение пристыло к желе, оставшимся желе полить сверху в два приема, чтобы под ним виднелись украшения. Подавать с острым соусом.

Приготовление соуса

Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной

свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соусом полить вокруг застывшей рыбы.

# Сом вареный

Ингредиенты

*1 кг сома, кинза по вкусу, 1 лавровый лист, 50 г лаваша кислого, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Очищенную, нарезанную кусками, промытую рыбу уложить на дно кастрюли, залить холодной водой так, чтобы покрыла рыбу, и поставить варить на средний огонь, периодически снимая пену шумовкой. Во время варки добавить соль, лавровый лист, кислый

лаваш, черный перец горошком, нарезанную зелень кинзы. Вместо кислого лаваша можно добавить 2 столовые ложки томатной пасты.

# Сом в кунжуте

Ингредиенты

*400 г филе сома, 1 яйцо, 1 лимон, листья салата, зелень петрушки, растительное масло для жарения, 5 столовых ложек кунжутного семени, соль, перец черный молотый*

Способ приготовления

Филе сома промыть под холодной проточной водой, разрезать на порционные куски и сбрызнуть соком лимона. Сома посолить и посыпать черным молотым перцем. Обмакнуть куски рыбы во взбитое яйцо и обвалять в кунжутном семени. Жарить на растительном масле до готовности. При подаче к столу на тарелку выложить листья салата, рыбу, все украсить веточками укропа и дольками лимона.

# Сом запеченный

Ингредиенты

*800 г сома, 4 клубня картофеля, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г майонеза, соль, перец*

Способ приготовления

Куски сырой рыбы с кожей, но без костей, посолить, поперчить и уложить в смазанную растительным маслом сковороду. Сверху положить нарезанный кружочками картофель, залить майонезом и посыпать тертым сыром. Добавить сливочное масло, немного воды и поставить в горячий духовой шкаф.

# Сом, запеченный в тесте

Ингредиенты

*800 г сома, 100 г муки, 2 яйца, ½ стакана молока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец*

Способ приготовления

Филе сома нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 30 минут. Муку разбавить теплым молоком, влить яичные желтки, размешать и аккуратно ввести взбитые яичные белки. Рыбу окунуть в тесто и жарить в сильно разогретом растительном масле.

# Индийский сом

Ингредиенты

*300 г филе сома, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки белого вина, 1 морковка, 2–3 стебля сельдерея, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки и укропа, 2 столовые ложки риса, ½ чайная ложка муки, ½ чайной ложки карри, 1 стакан бульона, соль*

Способ приготовление

Филе сома нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю с нарезанной ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавляют немного сливочного масла, заливают вином и рыбным бульоном и припускают. Готовую рыбу вынимают. Для соуса муку пассеруют на масле, добавляют карри и разводят жидкостью, которая образовалась при тушении рыбы. Готовый соус размешивают, заправляют сливочным маслом и процеживают через сито. Рис варят отдельно. Припущенную рыбу укладывают на рис, поливают соусом, посыпают мелко нашинкованной зеленью петрушки и укропа.

# Сом в сыре

Ингредиенты

*1 кг сома, 150 г тертого сыра, 2 головки репчатого лука, сок одного лимона, растительное масло, майонез (сметана), маслины, соль и перец*

Способ приготовления

Нарезать сома на крупные куски, посолить, поперчить, щедро сбрызнуть лимонным соком и отставить на полчаса. Обваляв рыбу в муке, обжарить ее вместе с головой в растительном масле. Обжарить отдельно лук, нарезанный кольцами. Выложить обжаренного сома на смазанный маслом (можно посыпать панировочными сухарями) противень, придав ему первоначальную форму. Соединения и поверхность обмазать майонезом (или сметаной), сверху выложить обжаренный кольцами лук и все это обильно посыпать тертым сыром. Украсить глаза половинками маслин. Запекать в разогретой духовке в течение 10–15 минут, при 150–180 °С.

# Карп, фаршированный по-украински

Ингредиенты

*1 кг карпа, 100 г окорока, 100 г репчатого лука, 25 г маргарина, морковь, 100 г сельдерея, соль, перец*

Способ приготовления

Карпа очистить, вымыть, спинку разрезать вдоль, вынуть хребет и реберные кости, а также внутренности. Мясо отделить от кожи.

Окорок и мясо карпа измельчить ножом и заправить пассерованным луком, специями по вкусу. Готовым фаршем наполнить кожу карпа, затем завернуть в марлю, положить в сотейник, добавить коренья, залить рыбным бульоном. Варить до готовности около часа.

Готовый карп подается как холодная закуска с хреном, но можно подать и в горячем виде.

# Карп (или сазан) со щавелем

Ингредиенты

*1,5 кг карпа (или сазана), 6 яиц, 2 кг щавеля, 1–2 небольшие луковицы, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки чабера, 2 шт. черного перца горошком, 2 чайные ложки соли, 50–60 г сливочного масла, 1 стакан воды*

Способ приготовления

Карпа (сазана) очистить, выпотрошить, натереть солью, выложить целиком на сковороду, влить стакан воды, добавить репчатый лук, перец горошком, чабер, лавровый лист, чайную ложку соли, закрыть крышкой и поставить на 30–40 минут в хорошо нагретую (до 190–200 ˚С) духовку. За время готовки рыбу два-три раза перевернуть.

Мелко нарезанный щавель залить минимальным количеством воды, тушить 20–25 минут на слабом огне, откинуть на сито, посолить по вкусу и смешать со сливочным маслом (при размешивании не превращать в пюре).

Готовую рыбу выложить на блюдо, с одной стороны гарнировать щавелем, а с другой – половинками сваренных вкрутую яиц.

# Карп в ореховом соусе

Ингредиенты

*600 г карпа, 50 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г петрушки (корень), соль, уксус, перец, зелень (любая)*

Для соуса

*150 г грецких орехов, 50 г пшеничного хлеба, ½ дольки чеснока, 100 г растительного масла*

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи и внутренностей, отрубить голову, хвост и плавники, промыть в воде, снять филе, нарезать на куски, уложить в сотейник. Добавить морковь, петрушку, репчатый лук, соль, перец, лавровый лист, немного воды и варить на слабом огне до полной готовности.

Готовую рыбу охладить в бульоне, затем переложить в тарелку и залить соусом из орехов и чеснока.

Соус приготовить так: грецкие орехи очистить от скорлупы, шелухи и растереть в ступке. Мякиш белого хлеба намочить в рыбном бульоне, отжать и протереть через сито. Затем орехи, протертый хлеб и тертый чеснок положить в керамическую посуду и взбивать ложкой, вливая понемногу растительное масло. Когда масса станет пышной, как крем, добавить немного соли, лимонного сока или лимонной кислоты. Все хорошо перемешать.

Готового карпа уложить в тарелку, залить соусом, сверху положить ломтик лимона, посыпать зеленью укропа и петрушки.

# Карп по-австрийски

Ингредиенты

*1 кг карпа, 6 шт. филе анчоусов, 50 г растительного масла или свиного жира, 100 г постного бекона, 35 г репчатого лука, 10 г красного сладкого перца, 50 г томатной пасты, 200 г сливок, перец молотый, соль*

Способ приготовления

Карпа разделать на филе с кожей и нарезать на порционные куски. В каждом сделать надрезы на расстоянии 1–1,5 см и вложить в них филе анчоусов. Рыбу посыпать солью и перцем, поджарить в горячем жире и выложить на блюдо. Бекон мелко нарезать, поджарить, добавить мелко нарезанный и слегка обжаренный лук, перец и томатное пюре, влить сливки и довести до кипения. Рыбу полить приготовленным соусом и подсушить в духовом шкафу при умеренной температуре.

# Сазан заливной фаршированный

Ингредиенты

*700–800 г сазана*

Для фарша

*50 г сазана, 30 г моркови, 2 г черного молотого перца, 20 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 40 г грибов и 40 мл молока, ½ яйца, 50 г пшеничного хлеба, 10 г манной крупы, лавровый лист, соль.*

Для желе

*3 г желатина, 100 г бульона, ½ яйца (белок), 15 г лимона*

Для соуса

*75 г свеклы, 10 г хрена, 40 г майонеза, 10 г сахара-песка, соль*

Способ приготовления

Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать толщиной 2–3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон. Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и потушить. Мякоть сазана, вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш выровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20–30 минут.

Затем рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

# Судак под майонезом

Ингредиенты

*500 г судака, 40 г желе, 80 г майонеза, 30 г чернослива, 10 г зелени (любая)*

Способ приготовления

Филе отварного судака охладить, уложить на тарелку в виде ромбика, полить майонезом, а сверху – тонким слоем рыбного желе. Когда желе схватится, украсить припущенным черносливом и зеленью.

# Рыба по-сицилийски

Ингредиенты

*250 г судака, сазана, или горбуши, 40 г репчатого лука, 100 г картофеля, 100 г кабачков, 60 г шампиньонов, 40 г оливкового масла, 40 г воды, 20 г лимона, перец, соль*

Способ приготовления

Крупную рыбу (судака, сазана, горбушу и др.) очистить и выпотрошить, сделать косые надрезы с обеих сторон тушки и вложить в них по половине ломтика лимона.

Рыбу выложить на смазанное жиром металлическое блюдо, вокруг разложить нарезанный кольцами репчатый лук, нарезанные кубиками картофель, кабачки, сверху уложить нарезанные тонкими ломтиками свежие грибы, посолить, посыпать черным перцем, полить оливковым маслом и водой и запечь в средненагретой духовке.

Подавать на том же блюде.

# Судак с грибами

Ингредиенты

*600 г судака, 20 г сливочного масла, 30 г сухих грибов (или 100 г свежих шампиньонов), 30 г растительного масла, 200 г сметаны*

Способ приготовления

Рыбу разделать на филе с кожей, нарезать на порционные куски, подсолить и поджарить на растительном масле. Отварить грибы в подсоленной воде. На порционную сковороду, намазанную сливочным маслом, выложить куски жареной рыбы, отваренные грибы, залить сметаной и поставить на 15 минут в духовой шкаф с температурой 120 °С.

# Судак по-китайски

Ингредиенты

*180 г судака, 20 г свиного сала, 5 г соевого соуса, ½ яйца, 10 г свежего имбиря, 5 г глутамата натрия (морской соли), 10 г сухарей, 5 г кунжутного масла, 1 г душистого перца, соль*

Способ приготовления

Филе судака без кожи мариновать в течение 10–15 минут в соевом соусе, смешанном с кунжутным маслом, глутаматом (морской солью), мелко рубленным имбирем, молодым душистым перцем и солью. Затем филе запанировать в муке, смазать взбитым яйцом и снова запанировать в сухарях, а затем изжарить во фритюре. Готовую рыбу откинуть, нарезать на кусочки и выложить в тарелку. Перец, смешанный с солью (так называемой *хуацзё* ), подать отдельно. Сычуаньский перец, называемый «хуацзё», можно купить в китайских магазинах. Часто употребляется вместо него смесь пяти специй ( *five spicies powder* , или «усяньмянь»), она состоит из равных по весу частей молотых корицы, гвоздики, семян аниса, бадьяна и сычуаньского перца и имеет очень приятный пряный аромат.

# Рыба жареная в кисло-сладком соусе

Ингредиенты

*800 г судака, 80 г крахмала, 1 яйцо, 80 г свиного сала, 30–50 г соевого соуса, 50 г водки, 50 г репчатого лука, 60 г зеленого лука, 50 г имбиря, 100 г сахара, 50 г уксуса, 100 г бульона*

Способ приготовления

Типично китайское блюдо, для которого рекомендуются исключительно произведенные в Китае соевый соус, рисовый уксус, водка (или смесь нашего недорогого коньяка с хересом), свежий имбирь… Ну и судака можно приобрести отечественного.

Филе судака нарезать брусочками, смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1), поджарить во фритюре и откинуть.

Одновременно следует приготовить соус: вскипятить смесь из водки, уксуса, крахмала, разведенного холодной водой (1:2), незаправленного бульона, соли, сахара, мелко рубленного имбиря, репчатого и нарезанного дольками зеленого лука.

На сковороду вок (китайскую, с овальным днищем) с жиром вылить подготовленную смесь и проварить до загустения, непрерывно помешивая. Заложить рыбу и, встряхивая сковороду, перемешать рыбу с соусом, после чего влить растопленное свиное сало.

# Форель по-охридски

Ингредиенты

*350 г форели, 50 г зелени петрушки, 60 г чернослива, 100 г растительного масла, 20 г уксуса, 5 г чеснока, 1 яйцо, лимон, 400 г воды, перец черный молотый, соль*

Способ приготовления

Название взято от имени города на восточном берегу Охридского озера в Республике Македония.

Форель ошпарить кипятком, очистить от чешуи, сохранив кожицу, выпотрошить, промыть и заложить в брюшко распаренный чернослив. В сотейник влить масло и уксус, всыпать зелень петрушки и измельченный чеснок, поверх выложить рыбу и добавить воду. Поставить сотейник в жарочный шкаф при высокой температуре на 45 минут.

Готовую рыбу выложить на подогретое блюдо. В сотейник влить смесь из взбитого яйца, петрушки, измельченного чеснока и сока лимона, дать соку загустеть, осторожно помешивая вилкой, затем выложить на блюдо вокруг рыбы и украсить ломтиками лимона.

# Стейки из форели

Ингредиенты

*6 стейков из форели (по 250 г каждый), 150 г мякоти кокоса (или готовая кокосовой стружки), 2 шт. красного жгучего перца чили, 2 чайные ложки семян тмина, 4 зубчика чеснока, растительное масло, 2 столовые ложки лимонного сока, 4 столовые ложки кинзы, 2 столовые ложки зелени петрушки, 1 лимон, соль, перец, кинза для украшения*

Способ приготовления

Для этого блюда подойдет крупная форель, с которой можно даже не снимать кожу и не чистить чешую. Самое сложное в этом рецепте – приготовить кокосовый соус.

Мякоть кокоса (или стружку) выложить в кипящую воду (примерно 300 мл). Хорошенько перемешать. Проварить, чтобы кокос по возможности растворился в воде. Почистить перец – удалить семена и перегородки, нарезать.

В кухонном комбайне измельчить тмин вместе с половиной нарезанного перца, чесноком и половиной чайной ложки соли. Добавить лимонный сок, приготовленное ранее кокосовое молочко, кинзу и петрушку. Взбить до однородной массы.

Посолить и поперчить рыбу, сбрызнуть маслом, посыпать оставшимся перцем. Затем поджарить на решетке с каждой стороны по 4–5 минут. Готовые стейки украсить зеленью, положить нарезанные дольки лимона. Блюдо подавать вместе с подогретым кокосовым соусом.

# Филе лосося на пару в пряной зелени

Ингредиенты

*400 г филе лосося, 100 г шпината, розмарин, лавровый лист, тимьян, 1 чайная ложка горчичных зерен, 0,5 чайной ложки семян аниса, 50 мл бульона, 1 столовая ложка растительного масла, 150 г сметаны, 2 луковицы*

Способ приготовления

Этот рецепт рыбного блюда отличается одновременно простотой и изысканностью. Пряную зелень можно взять по своему вкусу.

Зелень помыть и вместе со специями положить на дно кастрюли, добавить воды. Поставить в кастрюлю решетку для приготовления на пару. Филе лосося помыть, в течение 10 минут готовить на пару на слабом огне. Остудить филе в закрытой крышкой кастрюле. Теперь приготовим зеленый соус. Шпинат помыть и порезать, лук почистить и порезать. Бульон довести до кипения и сварить в нем шпинат и лук с растительным маслом до состояния пюре. Добавить в шпинат сметану. Соус для лосося посолить, поперчить. Рыбу порезать и подавать к столу с соусом из шпината и дольками лимона.

# Стейки из семги

Ингредиенты

*1, 2 тушки семги, 2 шт. лимона, 2 столовые ложки приправы для рыбы, соль*

Способ приготовления

Блюдо восхитительное по простоте приготовления и вкусовым качествам.

Семгу нарезать порционными кусками, уложить в стеклянную или эмалированную посуду, посолить, посыпать приправой, залить свежевыжатым лимонным соком, перемешать и выдержать полчаса.

Выложить маринованную рыбу на решетку и запекать над углями (или на гриле) до готовности. При подаче оформить лимоном и зеленью.

# Горбуша в духовке

Ингредиенты

*1 тушка горбуши, 3 столовые ложки майонеза, зелень укропа, 2 ст. ложки зеленого лука, 3–4 дольки чеснока, 2 столовые ложки белого вина, соль, перец молотый черный*

Способ приготовления

Горбушу почистить, выпотрошить, нарезать ее поперек кусками толщиной около 2 см. Каждый кусочек посолить и поперчить по вкусу. Выстелить противень фольгой, промазать растительным маслом, уложить на ней кусочки рыбы, смазать майонезом и поставить в предварительно разогретую духовку на средний огонь на 15–20 минут.

Смешать рубленый укроп, мелко нарезанный зеленый лук, измельченный чеснок, залить 2 столовыми ложками белого вина. Полить этой смесью рыбу и запекать еще около 5 минут. К столу подать горячей.

# Сом по-мельничьи

Ингредиенты

*800 г сома, 1500 г картофеля, 50 г соуса, 5 г зелени петрушки, 3 г лимонного сока, 5 г сливочного масла.*

Для соуса

*20 г рыбного бульона, 20 г белого натурального вина, 10 г сливочного масла, 3 г зелени петрушки, сок лимонный*

Способ приготовления

Сома отварить в подсоленной воде, переложить на тарелку и гарнировать мелким отварным картофелем, который стоит залить соусом.

Соус готовят так: сливочное масло разогреть, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, сок лимона, белое натуральное вино и рыбный бульон.

Рыбу подать, обильно посыпав зеленью петрушки, сбрызнув лимонным соком и полив растопленным сливочным маслом.

# Филе сома по-индийски

Ингредиенты

*250 г филе сома, 25 г масло сливочное, 30 г белого вина, 15 г моркови, 15 г сельдерея, 10 г лука репчатого, 20 г зелени петрушки и укропа, 50 г риса, 5 г муки, 5 г порошка карри*

Способ приготовления

Филе сома нарезать на порционные куски, уложить в кастрюлю с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком, добавить немного сливочного масла и пряной зелени, залить вином, рыбным бульоном и припустить.

Готовую рыбу вынуть. Муку спассеровать в масле, добавить порошок карри и ввести в сок, в котором припускалась рыба.

Готовый соус тщательно протереть сквозь сито, заправить сливочным маслом и процедить через мелкое сито.

Припущенную рыбу уложить на рис, приготовленный по-индийски, залить соусом, посыпать мелко нашинкованной зеленью петрушки.

# Лещ по-краковски

Ингредиенты

*500 г леща, 30 г моркови, 10 г сельдерея, 10 г петрушки, 50 г лука репчатого, 10 г масло сливочное, 80 г бульона рыбного (варят из хвостов и плавников), 300 г пива, 80 г вина десертного, 10 г изюма, 20 г ореха миндального, 30 г пряников, 10 г сок лимонный, 10 г лимона, 20 г сока малинового, лист лавровый, перец черный горошком, соль (Для этого блюда берутся самые крупные экземпляры породы, сантиметров по 50–70 в длину, ибо рыба это хоть и вкусна, но костлява)*

Способ приготовления

Рыбу освободить от чешуи, жабр и плавников. Подготовленную тушку разрезать вдоль позвоночника и затем на порционные куски.

Приготовление подливы

Нарезанные соломкой коренья и рубленый лук тушить в сливочном масле, долить бульон, пиво, добавить лимон, пряности и варить около 20 минут. Процедить, добавить малиновый сок, десертное вино, изюм, рубленый миндаль, лимонный сок и натертые пряники. Все растереть, довести до кипения.

А затем вложить в этот соус слегка подсоленные куски рыбы и варить с полчаса до готовности.

# Щука фаршированная

Ингредиенты

*1 кг щуки, 250 г репчатого лука, 150 г белого хлеба, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, соль, перец, 100 г свеклы, 150 г моркови*

Способ приготовления

Рыбу почистить, отрезав голову, выпотрошить, не разрезая брюшко, вымыть и нарезать поперек. Из каждого куска вырезать мякоть, не повреждая кожу.

Приготовление фарша. Мякоть, пассерованный лук, белый хлеб, размоченный в воде, пропустить дватри раза через мясорубку, массу соединить со сливочным маслом, сырым яйцом, солью, перцем и хорошо выбить. Заполнить фаршем кусочки рыбы, уложить их в кастрюлю, переложив кружочками свеклы, моркови, репчатого лука. Добавить лавровый лист, соль и залить рыбным бульоном или водой.

Приготовление рыбы. Варить под крышкой на слабом огне 2–2,5 часа. Готовую рыбу охладить, не снимая крышку, затем полить растопленным сливочным маслом или томатным соусом, украсить зеленью.

# Щука фаршированная заливная (разновидность)

Ингредиенты

*1 кг щуки, 150 г белого хлеба, 150 г репчатого лука, 250 г молока, 1 яйцо, 50 г растительного масла, лавровый лист, коренья, лимон, зелень, 1 л бульона, 30 г желатина, соль, перец, сахар*

Способ приготовления

Рыбу почистить, вымыть, надрезать кожу вокруг головы и снять ее чулком, перерубив хребет у хвоста. Затем выпотрошить, филе снять и дважды пропустить через мясорубку вместе с белым хлебом, размоченным в молоке, пассерованным луком. Фарш взбить с сырым яйцом, солью, перцем, сахаром, растительным маслом и наполнить им кожу. Залить рыбу холодной водой, добавить соль, лавровый лист, лук, коренья и сварить на слабом огне.

Охладить, нарезать на порции, украсив каждую лимоном, яйцами, звездочками из моркови, зеленью и залить рыбным бульоном с разведенным в нем желатином.

# Линь, тушенный в вине

Ингредиенты

*1 кг линя, 2 луковицы, 1 столовая ложка масла, 2 стакана отварных свежих боровиков, 2 стакана белого вина, душистый перец, соль.*

Для соуса

*½ столовая ложка муки, 1 яичный желток, 1 столовая ложка масла, щепотка лимонной цедры*

Способ приготовления

Подготовленного линя разрезать на куски, посыпать солью, молотым перцем, положить в кастрюлю вместе с поджаренными на масле грибами и луком (можно и не поджаривать), залить вином и тушить (припустить).

Муку поджарить на масле, добавить тертую лимонную корку, разбавить соком, образовавшимся от тушения рыбы, и, помешивая, немного поварить. Затем снять посуду с огня, добавить яичный желток и, размешивая, еще немного подогреть. Приготовленным соусом залить выложенного на блюдо линя, рядом с ним положить тушеные грибы.

# Налим, запеченный с баклажанами

Ингредиенты

*1 кг рыбы, 4–5 столовых ложек растительного масла, 1 кг баклажанов, ½ стакана томатного пюре, 3 г молотого перца, 3 столовые ложки муки, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Нарезанную кусочками рыбу посолить, поперчить, обжарить на растительном масле до полуготовности, добавив в конце жарки томатную пасту.

Промытые баклажаны обработать, удалив плодоножки, нарезать кружочками, посолить и оставить на 15–20 минут. После этого обсушить, обвалять в муке и обжарить на сковороде в растительном масле.

Обжаренную рыбу выложить в противень вместе с томатной пастой, сверху положить обжаренные баклажаны, пролить небольшим количеством горячей воды и добавить подсолнечное масло. Запечь в горячей духовке.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

# Окунь на сковороде с овощами

Ингредиенты

*400 г речного окуня, 2 столовые ложки лимонного сока, соль, 400 г разноцветного сладкого перца, 2 морковки, 200 г шпината, 2 маленькие луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, 200 мл овощного бульона, 150 мл молока, 50 г рыбной пасты, перец, 1 столовая ложка рубленого укропа*

Способ приготовления

Рыбу почистить, вымыть, обсушить, залить соком лимона, посолить и нарезать большими кусками. Сладкий перец и морковь нарезать кусками. Луковицы нарезать кубиками. Растительное масло разогреть в сотейнике и обжарить в нем лук до прозрачного состояния. Посыпать лук мукой и, помешивая, слегка подрумянить. Влить овощной бульон. Долить молоко и перемешать с рыбной пастой. Добавить морковь, сладкий перец и тушить 8 минут.

Положить рыбу и шпинат, накрыть крышкой и тушить еще 10 минут на слабом огне. Посолить и поперчить. Перемешать с рубленым укропом и подать на стол.

# Караси в сметане

Ингредиенты

*600 г свежих карасей, 25 г пшеничной муки для рыбы и для соуса – 20 г, 100 растительного масла, 100 г измельченных сухарей, 100 г отварного картофеля, 1 луковица, соль, перец молотый, 15 г сливочного масла, 60 г сметаны, 200 г рыбного бульона*

Способ приготовления

Несмотря на все достоинства свежих карасей, у них имеются несколько недостатков: их головы с жабрами придают ухе неистребимую горечь, их утомительно чистить и, наконец, они костлявы. С другой стороны, чем рыба эта моложе и мельче, тем она вкуснее. Следовательно, перед приготовлением карасей надо обезглавливать, потрошить и чистить от чешуи. И тушение в сметане позволяет косточкам частью развариться и придаст блюду вкус, достойный королевской кухни.

Приводим классический рецепт, у которого, однако, есть множество вариантов.

Подготовленную рыбу посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле до румяной корочки.

Для соуса растопить масло, всыпать муку и спассеровать до светло-золотистого цвета, слегка охладить и развести бульоном. Соединить со сметаной и проварить 5–7 минут. Лук мелко нарезать и обжарить. Уложить рыбу на смазанную маслом сковороду, вокруг разложить нарезанный кружочками картофель, сверху положить лук, залить сметанным соусом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Варианты: некоторые авторы рецептов предлагают предварительно обжаривать карасей, другие советуют вместо сметанного соуса использовать натуральную сметану.

Для того чтобы расставить все точки над «і», предлагаю воспользоваться авторитетом Е. П. Молоховец и приведу классический рецепт из ее труда «Подарок молодым хозяйкам».

Карасей посыпать сухарями и класть на сковороду на горячее масло, поджарить с обеих сторон, влить около 2 стаканов сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропом и зеленой петрушкой.

Выдать: 3 фунта карасей (1,2 кг), 1 луковицу, 2 яйца, 3–4 сухаря, 2–3 ложки масла, ½—2 стакана сметаны, зеленой петрушки и укропа.

Или изжарить карасей как обыкновенно, сложить на блюдо, облить 2 стаканами сметаны с 3 желтками, посыпать 2 сухарями,

вставить в печь.

# Угорь, тушенный в белом вине

Ингредиенты

*1 кг угря, 10 головок лука-севка, 2 столовые ложки подсолнечного масла, ½ литра белого вина, 3–4 шт. толченых долек чеснока, 2 столовые ложки топленого сливочного масла, 1 столовая ложка муки, черный перец и соль.*

Для украшения

*зелень, вареные яйца*

Способ приготовления

Крупного угря почистить и нарезать порционными кусками по 5–7 см. Обжарить в сотейнике на растительном масле целые головки лука-севка. Положить в сотейник куски угря, посолить, посыпать черным перцем и залить белым вином (типа рислинг, алиготе), в котором предварительно растереть чеснок.

Тушить на умеренном огне в течение 30 минут, затем вынуть и переложить на разогретое блюдо. В соус добавить топленое сливочное масло и муку, разведенную в небольшом количестве вина.

Поварить соус, пока не загустеет, и переложить в соусник. Украсить поджаренную рыбу нарезанной зеленью, кружочками крутых яиц и подать.

# Угорь тушеный по-китайски (Шэнцзэ шаньюй)

Ингредиенты

*1 кг угря, 100 г свинины (грудинка), 50 г ростков бамбука (готовые к употреблению), 50 г репчатого лука, 1 г имбиря (порошок), 30 г вина, 30 г соевого соуса, 2 г соли, 15 г сахара, 0,5 г черного молотого перца, 50 г свиного жира, 1 г глутамата натрия (китайской морской соли), 10 г крахмала, 500 г растительного масла (для фритюра) 10 г чеснока*

Способ приготовления

Угря промыть, нарезать дольками по 4 см, ростки бамбука и свинину нарезать ломтиками, лук нашинковать.

Обжарить угря во фритюре (чтоб поверхность слегка схватилась корочкой).

На разогретой сковороде с небольшим количеством жира обжарить свинину, рыбу, лук, чеснок, имбирь, положить все специи, влить бульон (500 г, и лучше, если бульон из свиных ножек, но можно из костей птицы или куриный) и тушить в течение 30 минут.

В конце влить струйкой крахмал, разведенный водой в пропорции 1:2.

# Мойва, жаренная в масле

Ингредиенты

*500 г мойвы, 1,5 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, соль, рыбная приправа*

Способ приготовления

Это один из самых простых рецептов. Мойву панируют в муке, в которую добавлена соль и рыбная приправа, затем жарят по образу и подобию корюшки на сковороде. Кто-то дает себе труд ее почистить перед обжаркой, однако общепит себя этим, как правило, не утруждает.

# Мойва, запеченная с сыром

Ингредиенты

*500 г мойвы, 2 столовые ложки сливочного масла, ½ стакана сметаны, ½ стакана сыра тер того, перец, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Рецепт несколько более трудоемкий, так что советуем для приготовления выбирать рыбу покрупнее. Рыбок разделать на филе, поперчить, посолить, жарить в масле до румяной корочки. Уложить рыбу в смазанный маслом сотейник одним слоем, полить сметаной, посыпать сыром и запекать в горячей духовке до румяного колера.

Подавая, гарнировать салатами из свежих овощей и украсить зеленью.

# Треска по-английски

Ингредиенты

*200 г трески свежей, 200 г картофеля, 20 г масла сливочного, ½ шт. лимона, 5 г уксуса, зелень петрушки*

Способ приготовления

Рыбу отварить в рыбном бульоне или подсоленной воде, добавив туда уксус, вынуть, обсушить, уложить на салфетку и украсить отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подать растопленное сливочное масло.

# Треска с фасолью

Ингредиенты

*500 г филе трески, 1 стакан фасоли, 50 г сливочного масла, 4 столовые ложки оливкового масла (или любое другое растительное рафинированное), 2 луковицы, 2 головки чеснока, 8—12 ломтиков белого хлеба, черный молотый перец и соль*

Способ приготовления

Фасоль отварить в подсоленной воде. Рыбу отварить отдельно, охладить и нарезать мелкими кусочками. Мелко нарезанные лук и раздавленный чеснок обжарить в смеси сливочного и оливкового масла в глубокой сковороде, добавить 2 столовые ложки вареной фасоли и обжарить все вместе. Уложить в сковороду кусочки рыбы и остальную фасоль, подсолить, поперчить и выдержать на среднем огне 10–15 минут. Рыбу подать к столу на ломтиках обжаренного в масле белого хлеба.

# Шницель по-матросски

Ингредиенты

*500 г рыбного филе, 1 буханка пшеничного хлеба, 2 яйца, 100 сливочного масла, соль, перец, зелень (любая)*

Способ приготовления

Филе трески, камбалы или хека нарезать небольшими порциями, отбить, чтобы толщина пласта составляла 0,5–0,7 см, придав ему форму лепешки. Белый хлеб, слегка черствый, нарезать брусочками. Подготовленные порции рыбы посыпать солью, перцем, смочить в яйце с обеих сторон и обвалять в хлебе. Обжарить в большом количестве масла до образования золотистой корочки.

Подавать с жареным картофелем, маринованными сливами и зеленью.

# Колбаски из трески

Ингредиенты

*600 г трески (филе), 100 г хлеба пшеничного (черствый), 50 г репчатого лука, 3 дольки чеснока, 2 яйца, 50 г сливочного масла*

Способ приготовления

Филе, репчатый лук, чеснок и замоченный в молоке черствый хлеб пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, добавить яйца и размягченное сливочное масло, хорошо взбить. Массу разделать на небольшие колбаски и, завернув каждую в пергаментную бумагу, отварить.

Охлажденные колбаски нарезать кружочками, украсить сеткой из майонеза (выпускать из бумажного кулечка).

# Пикша запеченная

Ингредиенты

*150 г пикши (или морского окуня) припущенной, 10 г риса отварного, 50 г масла сливочного, 1 яйцо, перец молотый черный, соль*

Способ приготовления

В рис, отваренный в подсоленной воде, добавить ломтики припущенной пикши (или морского окуня), сливочное масло и хорошо перемешать. Массу уложить на смазанный маслом противень, на кусочки рыбы поместить дольки крутых яиц, посыпать солью и перцем. Полив растопленным сливочным маслом, запечь в духовке так, чтобы на поверхности образовалась ровная румяная корочка.

К блюду подать томатный соус.

# Галантин из хека

Ингредиенты

*1,2 кг хека, 1,5 л воды, 100 г репчатого лука, 80 г моркови, 50 г корня петрушки, 60 г сливочного масла, 50 г белого хлеба, 100 г молока, 4 яйца (одно для фарша, три для прокладки), лавровый лист, горький перец, соль*

Способ приготовления

Сварить бульон из овощей, пряностей, рыбьей головы, кожи и костей (перед окончанием варки посолить), процедить. Филе слегка отбить и придать ему форму прямоугольника.

Приготовьте фарш следующим образом: обрезки филе, мякоть, срезанную с позвоночной кости и головы, пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке булкой и тушенным в жире луком. Добавить яйцо, соль, перец молотый, молоко или воду, хорошо взбить, чтобы получилась пышная масса. Смочить полотняную салфетку, середину смазать маслом. Уложить на нее рыбное филе, сверху ровным слоем фарш, перекладывая его кружочками сваренных вкрутую яиц. Плотно свернуть с помощью салфетки, перевязать шпагатом. Положить в кастрюлю с кипящим бульоном и варить на слабом огне 1 час. Охладить в бульоне, слегка прижав сверху дощечкой с грузом. Вынуть, осторожно развернуть салфетку, положить на длинное блюдо, нарезать кусочками толщиной 1 см.

Украсить веточками петрушки, ломтиками тонко нарезанного лимона. Залить желе из одного литра бульона.

К столу подать с соусом из хрена.

# Тюрбо по-парижски

Ингредиенты

*500 г филе палтуса (камбалы или лососевых рыб), 100 г сливочного масла, 250 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 1 небольшая луковица, 50 г муки, 1 стакан сметаны, зелень петрушки (3 веточки), ½ чайной ложки молотого черного перца, 2,5 чайной ложки соли*

Способ приготовления

Рыбное филе натереть перцем, солью (половиной нормы, указанной в рецепте) и уложить в форму. Мелко нарезать репчатый лук и свежие грибы, обжарить на сковороде в сливочном масле в течение 5 минут. Затем, не снимая с огня, в грибы добавить муку и тонкой струйкой влить сметану. Посолить, поперчить и перемешивать, пока смесь не загустеет. Форму с рыбой залить смесью и поставить в предварительно нагретую до 180–200 °С духовку на 30 минут. Готовую рыбу отделить ножом от стенок формочки, осторожно выложить на тарелку и сверху посыпать зеленью петрушки.

# Филе палтуса с грибами

Ингредиенты

*200 г палтуса, 100 г воды, 50 г сока яблочного, 25 г сливок, 10 г масла сливочного, 10 г грибов, зелень сельдерея, паприка, соль*

Способ приготовления

Филе палтуса отварить до полуготовности в воде с добавлением яблочного сока, затем выложить на сковороду или в кастрюлю со сливками и жареными грибами и жарить до тех пор, пока сливки не загустеют, затем подсолить.

При подаче к столу посыпать зеленью сельдерея и паприкой.

# Камбала фри по-датски

Ингредиенты

*170 г камбала (филе), 5 г муки, 10 г сухарей, 80 г вина белого сухого, 10 г масла сливочного, ⅕ яйца*

Для соуса

*5 г масла сливочного, 5 г муки, 30 г шампиньонов, 5 г сока лимона, 20 г спаржи, соль, перец*

Способ приготовления

В смазанную маслом посуду выложить филе рыбы (половину нормы), залить вином и припускать на слабом огне до готовности. Оставшуюся рыбу разрезать на куски, панировать в муке, яйцах и сухарях. Жарить во фритюре. При подаче на середину блюда выложить отварную рыбу и залить соусом. С одной стороны блюда положить жареную рыбу фри, с другой – картофельное пюре.

Приготовление соуса

Приготовить мучную пассеровку, развести горячим бульоном, добавить молоко, вскипятить и процедить. В соус добавить нашинкованную отварную спаржу, нарезанные соломкой грибы, предварительно обжаренные на сливочном масле с лимонным соком, соль, перец.

# Камбала, тушенная с зеленью и лимоном

Ингредиенты

*75 г камбалы, 20 г шпината, 20 г щавели, 10 г зелени укропа и петрушки, ⅕ шт. лимона, 25 г зеленого лука, 20 г растительного масла, 100 г помидоров, 10 г салата, соль*

Способ приготовления

Шпинат и щавель смешать с укропом и петрушкой. Половиной зелени покрыть дно сотейника, сверху положить нарезанную кусочками камбалу и покрыть ее оставшейся зеленью и кружочками лимона. Приготовить соус: рубленый зеленый лук обжарить в растительном масле, добавить нарезанные дольками помидоры, нашинкованный салат, соль, смесь проварить. Залить камбалу соусом и тушить в духовом шкафу до готовности.

Подавать к столу в холодном виде.

# Скумбрия, запеченная с картофелем

Ингредиенты

*500 г филе скумбриц, 500 г картофеля, молоко, 30 г сливочного масла, 2 яйца, перец, соль*

Способ приготовления

Филе скумбрии с кожей выложить на смазанную маслом сковороду, посыпать солью, перцем и закрыть нарезанными кружочками картофеля, укладывая его в виде рыбной чешуи. Из молока, масла, яиц взбить соус. Запечь рыбу в духовке под белым соусом.

Сверху посыпать сухарями или тертым сыром и сбрызнуть маслом.

# Скумбрия, запеченная с овощами под майонезом

Ингредиенты

*500 г скумбрии, 40 г муки, 40 г растительного масла, 200 г репчатого лука, 200 г моркови, майонез, зелень, перец, соль*

Способ приготовления

Свежую скумбрию разделать на филе с кожей, нарезать наискосок кусочки, обвалять в муке и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки, затем сложить в глубокую сковороду, положить пассерованный лук, сверху слой пассерованной моркови, посыпать тертым сыром, залить майонезом и поставить в духовку на 15 минут при температуре 225 °С. Это блюдо подают с томатным соусом. В качестве гарнира используют отварной картофель, посыпанный зеленью петрушки и укропа.

# Огненное рагу из каракатицы

Ингредиенты

*600 г колец каракатицы (вместо каракатицы можно использовать филе кальмара), сок 2 лимонов, 1 кг помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка анисовой водки, 100 мл оливкового масла, 2 шт. лука репчатого (небольшие), 1 цукини, 2 столовые ложки свежего базилика, молотый красный жгучий перец*

Способ приготовления

Каракатицу сбрызнуть лимонным соком. На помидорах сделать надрезы, обдать кипятком, снять кожицу. Удалить основания плодоножек, помидоры мелко нарезать.

Очищенный чеснок мелко нарезать. Положить вместе с помидорами, анисовой водкой, оливковым маслом и кольцами каракатицы в керамическую посуду. Очищенный репчатый лук нарезать кольцами, цукини вымыть и также нарезать кружочками. Лук и цукини положить туда же.

Базилик нарезать и посыпать им каракатицу и овощи и закрыть крышкой. Поставить закрытую крышкой керамическую посуду в холодную духовку и тушить при 200 °C около 45 минут.

Перед подачей на стол заправить солью и красным жгучим перцем.

# Каракатица и другие морепродукты с рисом

Ингредиенты

*По 250 г креветок, каракатиц и мидий, 1,5 красной луковицы, 1–2 зубчика чеснока, 100 г лука-порея, 100 г моркови, 1–2 столовые ложки растительного масла, соль, 250 г риса, щепотка шафрана, примерно 1 стакан мясного бульона, белого вина, 3 лавровых листика, 2 веточки тимьяна*

Способ приготовления

Очищенные лук и чеснок мелко нарезать. Лук-порей нарезать крупными кольцами и вымыть. Морковь очистить и нарезать соломкой. Жир разогреть в сковороде и слегка обжарить овощи. Рис вымыть под струей холодной воды, откинуть на сито, дать стечь воде. Обжаренные овощи положить в керамическую посуду, посолить. Сверху положить рис. Шафран залить небольшим количеством воды и вылить в рис. Влить также бульон и белое вино. Хорошо перемешать, положить лавровый лист. Закрыть крышкой, поставить в холодную духовку. Тушить при 200 °С около 35 минут. Затем морские продукты выложить на рис. Листики тимьяна отделить от веточек и положить сверху. Закрыть крышкой. Тушить в духовке еще 15 минут, потом все осторожно перемешать вилкой и еще раз заправить специями.

# Морской гребешок в тесте

Ингредиенты

*300–400 г морских гребешков без раковин, сок ½ лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, ½ стакана молока, 50 г сливочного топленого масла, рубленая зелень петрушки, 2 столовые ложки сельдерея, 2 яйца, соль и перец черный молотый*

Способ приготовления

Мясо морского гребешка нарезать кусочками. Промыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем. Смешать растительное масло, сок, рубленую зелень, добавить перец, соль. Залить этой смесью мясо гребешка и оставить на 50–60 минут в прохладном месте. В холодное молоко, помешивая, всыпать муку, соль, добавить 1 желток и замесить жидкое тесто. Белки взбить и добавить в тесто. Окунуть в него кусочки гребешка. Выложить на решетку, покрытую фольгой, добавить масло и жарить 7–8 минут.

# Солянка с морскими гребешками

Ингредиенты

*600 г мясо морского гребешка, 1 кг тушеной капусты, 3–4 соленых огурца, 2 луковицы, 2 столовые ложки каперсов, 3 столовые ложки кулинарного жира, 2 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки тертого сыра, 10 шт. маслин, ½ лимона, соль, перец, маринованные фрукты*

Способ приготовления

Мясо морского гребешка нарезать кусочками, обжарить до готовности. Лук нашинковать и обжарить с томатом. Огурцы нарезать тонкими дольками и припустить в небольшом количестве воды до мягкости, слить жидкость, добавить лук, каперсы и тушить под крышкой 10 минут. В глубокую сковородку с жиром уложить слоями тушеную капусту, кальмары, огурцы с луком. Верхний слой должен состоять из капусты. Обсыпать ее тертым сыром, сбрызнуть жиром и запечь в духовке, чтобы сыр зарумянился. Перед подачей на стол солянку украсить маслинами, дольками лимона, маринованными фруктами.

# Морской гребешок по-китайски с курицей

Ингредиенты

*70 г мяса сушеного морского гребешка, 350 г курятины, 25 г соевого соуса, 50 г свиного шпика, 25 г рисовой водки, 20 г крахмала, 1 бульонный кубик, соль*

Способ приготовления

Морского гребешка отварить, откинуть на дуршлаг и тщательно отжать от воды. Курицу отварить, мякоть отделить от костей и нарезать на ломтики.

На сильно разогретую с небольшим количеством жира сковороду вок положить подготовленные продукты и, встряхивая сковороду, слегка их обжарить. После этого влить незаправленный куриный бульон (20 г), рисовую водку, положить концентрат, довести до кипения и удалить пену, а затем, вращая сковороду слева направо, струйкой влить крахмал, разведенный водой (1:2), и растопленный жир. Добавить соль.

# Паэлья с мидиями и креветками

Ингредиенты

*2 стакана риса, 4 стакана бульона, ½ тушки курицы, 200 г хорошей телятины, 200 г постной свинины, 80 г шпика, 2 луковицы, 3 сладких перца, 2 спелых помидора, 2 столовые ложки отваренного (или консервированный) зеленого горошка, 4 столовые ложки растительного масла, щепотка шафрана, 1 столовая ложка мелко нарезанных листьев эстрагона или шалфея, 300 г телячьих костей, пучок суповой зелени, 250 г рыбы (треска, филе окуня), горсть вареных креветок (неочищенных), ½ стакана креветок (очищенные, или банка крабового мяса), ½ стакана консервированных мидий, 5–6 шт. морского гребешка, соль и перец (черный и молотая паприка), лимонный сок (растительное масло для этого блюда лучше брать рафинированное (т. е. без запаха) или при желании оливковое, но оно придаст блюду специфический вкус, который не всем нравится. Консервированные мидии стоит предварительно попробовать. Если они слишком острые или соленые, то их следует вымочить с полчаса в воде.)*

Способ приготовления

В кастрюлю влить литр подсоленной воды, положить телячьи кости, отходы от рыбы (голова, хребет, кожа; а если есть только филе, то кусок филе), с курицы срезать мясо и оставшиеся кости тоже положить в кастрюлю. Положить суповую зелень, немного корня сельдерея, все поставить варить на слабом огне. Меж тем взять очень глубокую сковороду (кстати, она называется тоже «паэлья»), а за отсутствием таковой – глубокую кастрюлю с толстыми стенками (типа скороварки, к примеру), шпик мелко порубить и растопить в этой сковороде с 2 ложками растительного масла. Куски мяса курицы (размером с треть спичечного коробка или даже меньше) посолить и обжарить. Когда подрумянятся, влить немного воды, тушить до готовности. Вынуть из кастрюли, в какой-нибудь миске поставить в теплое место.

Затем так же обжарить нарезанное маленькими кубиками мясо (свинину и говядину), опять добавить воды, посолить и поперчить, потушить до готовности. Тоже вынуть из кастрюльки, поставить в теплое место (можно в ту же курицу кинуть). Теперь растопить в сковороде остаток шпика, обжарить в нем порезанный кольцами лук, порезанный перец (с вынутыми семенами), промытый рис обсушить и, смешав с луком и перцем, 5 минут тушить на очень слабом огне. Бульон процедить, добавить половину его к рису. Посолить и поперчить по вкусу.

Когда рис разбухнет, влить остаток бульона, помидоры очистить, нарезать ломтиками и тоже добавить в рис.

Рыбу разделать на маленькие кусочки (как курицу), сбрызнуть лимонным соком, потушить в оставшемся растительном масле; когда будет готово, добавить мясо и курицу, перемешать и все добавить в рис. Еще 10 минут томить рис на слабом огне, затем положить готовый горошек, очищенные вареные креветки, мидии (если были, крабы и гребешки). Все перемешать, поставить кастрюлю с паэльей в не очень сильно нагретую духовку на 5 минут, выложить в глубокое разогретое блюдо и сразу подавать к столу.

Сверху на паэлью уложить вареные неочищенные креветки (причем их можно предварительно немного обжарить в масле).

Отдельно подать нарезанный четвертинками лимон (по четверти на каждую порцию).

Хорошее сопровождение к паэлье – белое сухое или полусухое испанское вино.

# Мидии в вине с овощами

*Овощей надо взять для этого блюда вдвое больше, чем мидий, равные количества моркови, лука, сельдерея*

Способ приготовления

Овощи очистить, нарезать, чуть-чуть припустить в масле – чтобы лук принял золотистый цвет, а морковь размягчилась. Тогда же положить очищенные от раковин мидии, залить белым вином, добавить перец (только не красный и не жгучий), пряные травы, по вкусу тимьян.

Подержать на огне, пусть покипит 5 минут, – и можно подавать. Подавать в горячем виде, посыпав нарезанной зеленью, с холодным белым вином.

# Горячие блюда на природе и не только

# «Летняя фантазия»

Ингредиенты

*4–5 рыб-красноперок, 3 сваренных вкрутую яйца, 100–200 г зелени (укроп, лук, петрушка), ½ стакана риса, перец, соль*

Способ приготовления

Рыбу вымойте, отрежьте голову. Затем осторожно снимите с рыбы кожу, чтобы получился мешочек, куда вы будете набивать фарш. Далее рыбу выпотрошите, тщательно отделите от костей, мелко-мелко покрошите и смешайте с предварительно сваренным рисом и очень мелко порезанными зеленью и яйцами (яйца можно измельчить вилкой).

Фарш хорошенько перемешайте, посолите, поперчите и набейте им мешочки кожи, которую ранее сняли с рыбы. Полученные колбаски осторожно заверните в алюминиевую фольгу и закопайте в горячую золу. Через 40–50 минут блюдо будет готово. Осторожно разверните фольгу и посыпьте рыбу зеленью.

# Закуска «Любимая»

Ингредиенты

*8 яиц, 1 банка консервов (шпроты, сардины или шпротный паштет), 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени, соль*

Способ приготовления

Яйца испеките в золе или сварите вкрутую и очистите от скорлупы. Готовые яйца разрежьте поперек пополам и выньте желтки. Рыбу разомните с небольшим количеством масла из консервов, добавьте размятые желтки, зелень, майонез, посолите по вкусу и все хорошенько перемешайте. Полученным фаршем наполните половинки белков так, чтобы образовалась большая горка, как вторая половинка яйца. Уложите яйца на блюдо и украсьте листьями салата. Оставшийся фарш можно использовать для приготовления бутербродов.

# «Рыбка, рыбка, где твоя улыбка?»

Ингредиенты

*1 кг морского окуня, соль, листья ольхи или березы*

Способ приготовления

Рыбу почистите, выпотрошите и отделите от костей, затем порежьте на порционные куски и натрите солью. Каждый кусок отдельно оберните листьями ольхи или березы, заверните в алюминиевую фольгу и закопайте в горячую золу. Через 40–50 минут рыба будет готова.

# «Сюрприз»

Ингредиенты

*7–8 крупных помидоров, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 банка консервов (рыба в собственном соку), 1 стакан вареного риса*

Способ приготовления

Яйца измельчите вилкой, смешайте с рисом и размятой рыбой. У помидоров срежьте верхушку и ложкой выскребите мякоть, однако не делайте стенки слишком тонкими. Затем наполните помидоры приготовленным фаршем, накройте срезанной верхушкой, заверните каждый в алюминиевую фольгу и закопайте в горячую золу. Через 20 минут сюрприз для ваших друзей готов.

# «Хрустинки»

Ингредиенты

*Мелкая рыбешка, в которой немного костей, поваренная соль*

Способ приготовления

Возьмите мелкую рыбешку, разрежьте брюшко, удалите внутренности. Каждую рыбку хорошо натрите солью, уложите в посуду, желательно эмалированную, выдержите 3–4 суток, затем выньте и вымочите, таким образом удалив лишнюю соль. Потом развесьте в прохладном месте, с хорошей вентиляцией. Рыбешки не должны соприкасаться друг с другом. Сушите 1–2 дня на солнце, а чтобы рыба не сгорела, досушите в тени. Подавайте хрустящую маленькую рыбешку к любому сорту пива.

# Скумбрия «Королевская»

Ингредиенты

*Скумбрия средней величины.*

Для рассола

*1 л воды, 250 г соли*

Способ приготовления

Возьмите среднюю по величине скумбрию, выпотрошите ее через жабры, не разрезая брюшка. Промойте, пропустите тоненькую веревочку через хвост и поместите ее в рассол на 6–8 часов. Затем промойте холодной водой и подвесьте для сушки. Сушите 1–4 недели. Потом нарежьте кусочками и подавайте к пиву. Пальчики оближешь!

# Сельдь, засоленная мокрым способом

Ингредиенты

*1 кг сельди, 2–3 лавровых листа, 3 г кориандра, 2 г семян укропа, 160 г соли, 5 г черного молотого перца*

Способ приготовления

Для засолки нужно отобрать рыбу с неповрежденной кожей, не чистить ее и не резать. Обсушить рыбу сухим полотенцем. Уложить подготовленную рыбу в эмалированную или пластиковую посуду, пересыпая каждый слой смесью из соли, перца, кориандра, семян укропа и измельченного лаврового листа. Накрыть рыбу крышкой, установить гнет, убрать в холодное место. Через 3–7 дней рыба будет готова.

# Сазан, засоленный сухим способом

Ингредиенты

*1 кг сазана, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 150–200 г соли, 3 г красного молотого перца, 5 горошин черного перца*

Способ приготовления

Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить не разделывая. Нужно только предварительно вымыть ее, немного обсушить и натереть солью и специями, тщательно набивая эту смесь в жабры. У более крупной рыбы внутренности лучше удалить, делая это через разрез вдоль спинки от головы до хвоста. Молоки и икру можно оставить.

Затем рыбу промыть, слегка обсушить и натереть смесью из соли и специй изнутри и снаружи, плотно заполняя область жабр. Рыбу весом 1,5–2 кг и больше нужно дополнительно разрезать в нескольких местах на спинке, насыпая затем в эти небольшие надрезы соль.

Подготовленную таким образом рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в деревянный ящик или корзину с чистой плотной бумагой или тканью на дне. Сверху рыбу так же посыпать солью. Это делается потому, что часть соли вместе с соком, выделяемым рыбой, стечет на дно и вытечет в землю.

Длительность засолки будет зависеть от размера и количества рыбы, а также от температуры того места, в котором она будет находиться. В прохладном месте с температурой около 0 °С рыба будет готова через 10–12 дней, а при более высокой температуре – уже через 5 дней.

Таким способом можно солить воблу, жереха, леща, линя, красноперку, тарань, язя, чехонь, окуня и т. п.

# Малосольная форель

Ингредиенты

*1 кг форели, 200 г зелени укропа с зонтиками, 10–15 г сахара, 50—100 г соли, перец по вкусу*

Способ приготовления

Прежде всего необходимо обработать рыбу и убедиться в том, что она не поражена паразитами, их личинками и т. п. Обработанную рыбу промывать водой не нужно, достаточно протереть ее чистой тканью. У крупной рыбы можно удалить позвоночник и ребра. Для этого надо сделать несколько надрезов и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу вместе с кожей и чешуей нужно посыпать смесью из соли, сахара и перца. Зелень укропа промыть и мелко нарезать. Рыбу выложить на пергаментную бумагу плотными рядами, пересыпая измельченной зелень укропа. Верхний слой филе положить брюшком вниз. Плотно завернуть рыбу в пергамент, поместить между двумя досками, сверху установить гнет и убрать в холодное место.

Мелкая рыба будет готова к употреблению через 4–5 часов, крупная – через 24 часа.

Таким способом можно солить форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и др.

# Соленый окунь со специями

Ингредиенты

*1 кг окуня, 2–3 лавровых листа, 3 г толченого имбиря, 5 г сахара, 5 г семян тмина, 160 г соли, 2 г красного молотого перца*

Способ приготовления

Рыбу почистить, отрезать плавники и хвост, сделать разрез на спинке и удалить кости. Затем обсушить бумажным полотенцем и натереть смесью из соли и специй. Положить в посолочную емкость, сверху поместить крышку с гнетом и убрать в прохладное место. Через 3 дня поменять рассол, залив новым. Готовить рассол из расчета 160 г соли и немного специй по вкусу на 1 л воды. Через 6 дней нужно еще раз поменять рассол.

Через 5—10 дней окунь будет готов к употреблению.

# Салака по-скандинавски

Ингредиенты

*1 кг салаки, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 мл растительного масла, 10 мл лимонного сока, 3 г черного молотого перца, 50 г репчатого лука*

Способ приготовления

Свежую салаку залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа. После этого снять с рыбы кожу чулком, отрезать голову и хвост, разрезать на две половины, удалить кости и вытереть насухо бумажным полотенцем. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, свернуть каждую половинку салаки трубочкой и плотно уложить в посолочную емкость. Залить растительным маслом, добавить лавровый лист, очищенный, вымытый и нарезанный кольцами репчатый лук, лимонный сок и плотно закрыть. Убрать рыбу в холодное место на 10–14 дней.

При подаче к столу можно украсить трубочки салаки веточками петрушки, солеными маслинами или оливками.

# Мороженая соленая горбуша

Ингредиенты

*1 кг горбуши, 10 г сахара, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 2 г имбиря, 1 г кардамона, 150 г соли, 5 г красного молотого перца*

Способ приготовления

Рыбу промыть, чтобы на хрящах не осталось крови, отрезать голову и хвост, удалить внутренности и кости, насухо вытереть бумажной салфеткой. Подготовленное филе рыбы выложить рядами на хлопчатобумажную чистую салфетку, предварительно смоченную кипяченой водой, пересыпая смесью из сахара, соли и специй. Очень плотно свернуть, затем обернуть полотенцем, перетянуть нитью и уложить в полиэтиленовый пакет, можно дополнительно завернуть в бумагу. Рыбу убрать в морозильную камеру. Через 3–4 недели, в зависимости от размера и количества рыбы, она будет готова к употреблению. Перед использованием рыбу нужно разморозить естественным способом.

# Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты

*1 кг форели, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2–3 лавровых листа, 3 г измельченного имбиря, 100 г соли, 2 г красного молотого перца*

Способ приготовления

Форель промыть, сделать на тушке надрез вдоль всей спинки от головы до хвоста, вынуть потроха. Затем удалить голову и жабры, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки насухо изнутри и снаружи бумажным полотенцем. Приготовить смесь из соли, сахара, горчицы, измельченного лаврового листа и специй. На дно посолочной емкости насыпать немного этой смеси и плотно уложить рыбу брюшком вниз, пересыпая каждый слой смесью из соли и специй. Накрыть деревянной крышкой, установить гнет и убрать в холодное место на 5–6 часов. Затем переложить верхние тушки вниз и снова убрать на холод. Малосольная рыба уже через 4–5 часов будет готова к употреблению.

# Соленая камбала с маслинами

Ингредиенты

*1 кг камбалы, 200 г свежих маслин, 5 г сахара, 25 мл растительного масла, 5 г семян укропа, 100 г соли, 3 г красного молотого перца, 6 горошин черного перца*

Способ приготовления

Камбалу промыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить потроха, аккуратно убрать позвоночник и вынуть ребра. Затем отрезать голову, хвост и плавники. Подготовленную тушку вытереть насухо изнутри и снаружи бумажным полотенцем. Натереть камбалу смесью из соли, сахара и красного молотого перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре. После этого плотно уложить рыбу в посолочную емкость, добавить свежие маслины, перец горошком, семена укропа, растительное масло и накрыть деревянным кружком с грузом. Убрать рыбу в холодное место на 24 часа. На природе поставить емкость в яму, не закапывая, но накрыв брезентом и ветками, дома можно убрать в холодильник или погреб.

# Вяленый окунь

Ингредиенты

*5 кг свежемороженого окуня, 1 кг крупной соли, перец по вкусу*

Способ приготовления

Окунь – достаточно жирная рыба, поэтому из него получается вяленый продукт с очень высокими вкусовыми качествами. Для вяления лучше выбирать рыбу одного размера. Лучше всего, если окунь будет весить 0,5–1 кг. Вначале свежемороженую рыбу нужно разморозить на воздухе при температуре не выше 18 °С. Когда окуни будут легко отделяться друг от друга, их можно обрабатывать. Очень хорошо, если ближе к середине мясо рыбы останется немного промороженным. Надо удалить голову, внутренности, хвостовой плавник и крупные кости. Затем нужно промыть рыбу холодной водой и дать воде стечь. Подготовить емкость для посола, ополоснуть ее холодной водой. Дно емкости и стенки посыпать солью, каждого окуня тщательно обвалять в соли со всех сторон и плотно уложить рядами крест-накрест, обильно посыпая каждый ряд солью. Верхний ряд также необходимо посыпать солью. Сверху на рыбу положить плоскую тарелку или фанерный круг, на него установить гнет весом не менее 3 кг. В домашних условиях можно использовать 3-литровую банку с водой, закрытую крышкой. Рыбу можно оставить засаливаться при комнатной температуре, но лучше убрать емкость в прохладное место.

Рыба весом до 1 кг солится не дольше 18 часов, иначе она получится пересоленной. Однако не стоит бояться, что соли окажется больше чем нужно. Всегда можно прекратить посол, конечно, когда будет достигнут желаемый результат и рыба достаточно просолится.

Затем окуней нужно тщательно промыть в проточной холодной воде, снова уложить в емкость и залить холодной водой, оставить на 10–15 мин. Воду слить, рыбу обсушить. После этого ее можно подвесить на проволочные крючки, предварительно проткнув у хвостового плавника шилом или ножом.

Подвешивать окуня обязательно следует головой вниз. Сначала рыбу можно повесить в помещении на 2–3 ч, а затем перевесить в проветриваемое место. Температура воздуха не должна превышать 25 °С. При больших перепадах температуры лучше переносить рыбу на ночь с воздуха в помещение, а утром вновь вывешивать на улицу. Вяленый окунь будет готов через 3–7 суток в зависимости от размера рыбы и от погодных условий.

# Вяленая плотва

Ингредиенты

*1 кг плотвы, 150 г веточек можжевельника, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость, пересыпая промытыми веточками и листьями можжевельника, накрыть тарелкой или деревянным кружком, установить гнет и убрать в холодное место. Мелкая рыба будет готова через 2–3 дня, крупная – через 8—10 дней. Соленую рыбу нужно достать из емкости и нанизать на бечеву спинками в одну сторону, протягивая ее через глазные впадины. Связки рыбы промыть в проточной холодной воде и подвесить для сушки на открытом воздухе. Желательно установить над рыбой навес или использовать на природе естественное прикрытие из ветвей деревьев. Дополнительно нужно прикрыть рыбу марлей от мух. Вяленая плотва будет готова к употреблению через 2 недели.

Таким способом можно солить рыбу средней жирности – такую, как вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, язь, окунь, щука, карп, мойва и др. Мелкую рыбу можно солить целиком, без потрошения, а крупную следует потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Если попалась очень крупная рыба, перед засолкой ее нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра. Разрезы необходимо обильно посыпать солью.

# Вяленый судак

Ингредиенты

*1 кг судака, 50 мл столового уксуса, 100 г листьев хрена, 25 г семян укропа, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола*

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, протереть уксусом, затем натереть солью. Сложить в кадку, пересыпая каждый слой солью, промытыми и измельченными листьями хрена и семенами укропа. Выдержать рыбу 2–3 дня в холодном месте. Затем судака промыть, 12 часов вымачивать в чистой воде (можно смешать воду с горячим молоком, пивом или квасом). Нанизать куски на шпагат и повесить на воздух для сушки. Через 2 недели вяленый судак будет готов. Обычно такую рыбу заготавливают для употребления во время постов. Этим способом можно вялить щуку, плотву, судака, налима, рыбца, горбушу и т. п.

# Вяленый налим

Ингредиенты

*1 кг налима, 100 г зелени укропа вместе с зонтиками, 50 г листьев смородины, 50 г тертого сушеного корня хрена, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, протереть бумажным полотенцем насухо, натереть солью. Уложить в посолочную посуду, пересыпая солью, вымытыми листьями смородины, тертым сушеным корнем хрена и измельченной зеленью укропа. Сверху также посыпать слоем соли. Убрать рыбу на холод на 2–3 дня, в зависимости от ее размера. Готовую рыбу вымачивать в холодной воде в течение 12 часов. Нанизать куски налима на бечеву и подвесить в продуваемом и прохладном месте на 2 недели.

# Вяленый рыбец

Ингредиенты

*1 кг рыбца, 100 г листьев хрена, 50 г листьев смородины, 100 г зелени укропа, 50 г семян укропа, 10 г чеснока, 150 г соли для умеренного посола и 250–300 г для крепкого посола*

Способ приготовления

Чеснок промыть, очистить и крупно нарезать. Зеленый укроп, листья хрена и смородины промыть, укроп крупно нарезать. Рыбу выпотрошить, вытереть насухо бумажным полотенцем, натереть солью. Уложить рядами в посолочную емкость, пересыпать каждый слой солью, чесноком, зеленью и семенами укропа, листьями хрена и смородины. Убрать на холод на 2–3 дня. Вымачивать соленую рыбу в воде, смешанной с пивом в соотношении 2:1, в течение 12 часов. После этого рыбу нужно подвесить на шпагате в хорошо продуваемом затененном месте для вяления.

Рыба будет готова к употреблению через 2–2,5 недели.

# Лосось по-шведски

Ингредиенты

*600 г филе лосося, 20 г сахара, 60 г измельченной зелени укропа, 25 мл растительного масла, 50 г репчатого лука, 40 г морской соли, 2 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца*

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе лосося промокнуть бумажной салфеткой или чистой тканью, разрезать на два плоских ломтя. Смешать сахар, морскую соль (она обладает интенсивным вкусом), красный и черный молотый перец, а также измельченную зелень укропа. Натереть ломтики филе этой смесью. Затем взять емкость подходящего размера, насыпать на ее дно немного смеси, положить один кусок филе кожей вниз, второй – кожей вверх. Закрыть емкость крышкой и убрать в холодильник на 24 часа. Затем рыбу нужно достать, филе очистить от остатков пряной смеси и выложить на блюдо, нарезав небольшими кусочками, слегка полить растительным маслом и украсить кольцами репчатого лука.

Дополнительно можно украсить маринованного лосося ломтиками лимона.

# Маринованный осетр

Ингредиенты

*2 кг осетрины, 4 г измельченного мускатного ореха, 25 г сахара, 50 мл коньяка, 100 г зелени укропа, 120 г соли грубого помола, 5 г черного молотого перца, 2 г красного молотого перца*

Способ приготовления

Зелень укропа промыть и обсушить. Подготовленную рыбу тщательно обсушить бумажным полотенцем. Приготовить смесь из молотого черного и красного перца, измельченного мускатного ореха, соли грубого помола, сахара и коньяка. Этой смесью натереть рыбу, разрезать поперек на 5–6 кусков и уложить в эмалированную посуду, выстланную зеленью укропа. Переложить каждый слой укропом, сверху также выложить укроп. Придавить рыбу деревянным кружком или тарелкой, установить гнет, поставить в прохладное место на 2–3 суток. После этого рыбу очистить от остатков смеси, нарезать тонкими ломтиками и подать к столу. В дополнение можно подать белый хлеб и сливочное масло.

# Маринованная щука по-деревенски

Ингредиенты

*2 кг щуки, 400 мл столового уксуса, 60 г сахара, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени сельдерея, 40 г лука-порея, 50 г репчатого лука, 2–3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 60 г соли*

Способ приготовления

Щуку промыть, почистить, вынуть кости. Филе нарезать кусками, обсушить бумажным полотенцем. Каждый кусок натереть смесью из соли и сахара, уложить в эмалированную кастрюлю, сверху накрыть тарелкой или деревянным кружком, установить гнет.

Поставить на холод на 24 часа. Зелень петрушки и сельдерея, лук-порей и очищенный репчатый лук вымыть, нарезать небольшими кусочками, затем выложить в 2 л горячей воды, довести до кипения. Куски рыбы по отдельности опускать на 5 мин в кипящий маринад. После этого влить в маринад уксус, положить лавровый лист, гвоздику и перец горошком, довести до кипения. Положить в кипящий маринад кусочки рыбы и варить 10–15 мин. Затем рыбу достать, разложить по стерильным банкам, залить горячим процеженным маринадом. Для длительного хранения банки следует герметично закрыть. Когда они остынут, убрать рыбу в холодное место.

# Маринованная щука по-новгородски

Ингредиенты

*2 кг щуки, 120 мл растительного масла, 15 г чеснока, 400 мл столового уксуса, 60 г сахара, 50 г зелени петрушки, 60 г зелени сельдерея, 50 г репчатого лука, 2–3 лавровых листика, 6 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 60 г соли*

Способ приготовления

Разделанную щуку нарезать порционными кусками, тщательно обсушить бумажным полотенцем. Натереть каждый кусок смесью соли и сахара. Обжарить рыбу в растительном масле до образования золотистой корочки, затем подсушить в горячей духовке.

Приготовить маринад. Зелень петрушки и сельдерея, а также очищенный репчатый лук вымыть и нарезать небольшими кусочками. Довести до кипения 1 л воды, добавить зелень и лук, снова довести до кипения, варить на слабом огне 5 минут, затем влить уксус и добавить перец горошком и лавровый лист. Вновь довести маринад до кипения и варить на слабом огне 5—10 минут.

Чеснок очистить, вымыть и измельчить. Емкость для маринования натереть изнутри измельченным чесноком, уложить в нее куски щуки и залить охлажденным маринадом с пряностями. Накрыть крышкой и убрать на холод. Через 1–3 дня рыба будет готова к употреблению.

# Маринованное филе окуня

Ингредиенты

*2 кг филе окуня, 50 мл оливкового масла, 200 г репчатого лука (можно лука-шалота), 500 мл воды, 50 мл виноградного уксуса, 50 мл белого сухого вина, 100 г свежих помидоров (без кожицы), 5 г измельченного чеснока, 2 г толченого тмина, 1–2 лавровых листа, 50 г майонеза*

# Способ приготовления

Филе окуня нарезать порционными плоскими ломтиками, кожицу надрезать крест-накрест, чтобы она не съежилась во время тепловой обработки. Натереть кусочки смесью из соли, молотого перца и майонеза. Жарить окуня в оливковом масле до образования золотистой корочки.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с измельченным чесноком и размятыми до состояния пюре помидорами. Воду вскипятить, добавить в нее тмин и лавровый лист, довести до кипения, добавить томатную массу, вновь довести до кипения. Затем влить в маринад вино и уксус, вскипятить и охладить. Выложить филе окуня в приготовленный маринад, закрыть крышкой и поставить на 24 часа в холодное место. Готовое блюдо можно перед подачей слегка разогреть или подавать холодным. Оставшийся маринад можно использовать как соус к этому или любому другому рыбному блюду.

# Маринованный угорь

Ингредиенты

*1 кг угря, 80 мл растительного масла, 100 г толченых сухарей, 250 мл столового уксуса, 4 г молотого тмина, 3 г толченой гвоздики, 5 г сахара, 2–3 лавровых листа, 50 г листьев смородины, 50 г стеблей укропа с зеленью и зонтиками, 50 г соли, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца*

Способ приготовления

Рыбу промыть, удалить крупные кости, головы и плавники. Подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца. После этого куски рыбы нужно обвалять в толченых сухарях и обжарить в разогретом растительном масле (лучше всего использовать оливковое).

Листья смородины и стебли укропа вымыть и обсушить. Уксус вскипятить со стаканом воды, добавить тмин, гвоздику и лавровый лист, варить на медленном огне 5 мин. Куски рыбы уложить в стерильные банки, перекладывая листьями смородины и крупно нарезанными стеблями укропа с зеленью и зонтиками. Залить рыбу горячим уксусом со специями. Банки закрыть и охладить, затем убрать на холод. Для длительного хранения их нужно закатать металлическими крышками.

# Маринованный бестер

Ингредиенты

*2 кг бестера, 200 мл столового уксуса, 150 мл сухого белого вина, 3 г толченого имбиря, 30 г измельченного чеснока, 3 г молотого эстрагона, 2 г майорана, 40 г листьев хрена, 40 г зелени укропа, 20 г семян укропа, 80 г соли, 5 горошин черного перца*

Способ приготовления

Рыбу промыть, аккуратно удалить позвоночник и хрящи, сделав надрез вдоль спинки. После этого нарезать рыбу порционными кусками и натереть солью. Довести до кипения 200 мл воды, добавить перец горошком, имбирь, чеснок, эстрагон и майоран, варить 3–5 мин. Затем влить уксус и вино, довести до кипения, выложить в маринад нарезанные куски рыбы. Варить рыбу до полуготовности, достать, уложить в стерилизованные банки, переложить листьями хрена и зеленью укропа, посыпать семенами укропа, влить пряный маринад, банки закатать. Хранить маринованную рыбу в темном прохладном месте.

# Маринованная сельдь

Ингредиенты

*1 кг сельди, 1 л столового уксуса, 100 г лука-шалота, 200 г моркови, 50 г корней сельдерея, 20 г зелени петрушки, 30 г зелени сельдерея*

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем. Приготовить маринад. Для этого очистить, вымыть и мелко нарезать корни сельдерея и морковь, залить уксусом, добавить вымытый и измельченный лук-шалот. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне в течение 15 минут. Зелень петрушки и сельдерея промыть и обсушить.

Маринад процедить. Оставшиеся морковь, корни сельдерея и лук-шалот уложить в банки или емкость для маринования, перемежая слоями рыбы и зеленью петрушки и сельдерея. Маринад снова вскипятить, дать ему немного остыть и разлить по банкам. Банки с рыбой закатать и убрать для хранения в холодное темное место.

# Маринованная корюшка

Ингредиенты

*1 кг корюшки, 1 л столового уксуса, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г корней сельдерея, 50 г зелени сельдерея, 50 г соли, 5 г красного молотого перца*

Способ приготовления

Рыбу промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть смесью из соли и перца. Зелень сельдерея промыть и обсушить. Морковь, репчатый лук и корни сельдерея очистить, вымыть и нашинковать. Уксус вскипятить, добавить в него подготовленные корнеплоды и лук, вскипятить еще раз.

После этого выложить в маринад корюшку, вновь вскипятить. Рыбу достать из маринада, положить в решето и дать уксусу стечь. Маринад процедить. Затем уложить рыбу в банки плотными рядами, перекладывая ее овощами из маринада и зеленью петрушки. Залить корюшку маринадом, закатать банки, охладить и убрать в холодное место.

# Маринованная стерлядь

Ингредиенты

*1 кг стерляди, 500 мл столового уксуса, 10 г винограда, 10 г фиников без косточек, 10 г изюма, 100 г мякоти лимона, 80 г мякоти кисло-сладких яблок, 20 г соуса-горчицы, 5 г сахара, 5 г соли*

Способ приготовления

Рыбу промыть, припустить без соли в 1 л воды. Затем удалить из рыбы крупные кости и нарезать ее порционными кусками.

Приготовить маринад, смешав уксус с рыбным бульоном. Добавить в него виноград, предварительно замоченные финики и изюм, кубики яблок и дольки лимона. Довести маринад до кипения, варить 5 минут на медленном огне, затем положить горчицу, соль и сахар. Вновь вскипятить, затем процедить и немного остудить. Подготовленную рыбу разложить по банкам, пересыпая фруктами и ягодами из маринада, залить теплым маринадом. Закатать банки металлическими крышками и убрать в прохладное место.

# Хек в томатном маринаде

Ингредиенты

*1 кг хека, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 2 лавровых листочка, 50 г зелени петрушки, 50 г панировочных сухарей, 5 г измельченного имбиря, 3 г красного молотого перца, 2 г черного молотого перца, 8 г соли*

Для маринада

*150 мл виноградного уксуса, 70 г томатной пасты, 15 г сахара, 10 г соли*

Способ приготовления

Рыбу промыть, почистить, вынуть кости, сделав аккуратный надрез вдоль спинки, нарезать мясо порционными кусками и обсушить его бумажным полотенцем. Смешать соль, перец, имбирь и измельченный лавровый лист. Натереть этой смесью куски рыбы. Затем обвалять рыбу в панировочных сухарях и обжарить в горячем растительном масле. Морковь и репчатый лук очистить и вымыть. Нарезать лук кольцами, морковь кружочками. Зелень петрушки промыть и обсушить.

Приготовить маринад, вскипятив 150 мл воды и добавив в нее уксус, морковь, лук, сахар и соль. Кипятить 5—10 мин. Обжаренную рыбу разложить по банкам, пересыпая веточками петрушки, и залить кипящим маринадом. Банки закатать металлическими крышками, охладить и убрать на хранение в холодное место.

# Маринованная рыба по-английски

Ингредиенты

*1 кг белой рыбы, 100 мл растительного масла, 5 г морской соли, 5 г сахара, 100 г панировочных сухарей, по 20 г зелени и веточек эстрагона, базилика, майорана и розмарина.*

Для маринада

*350 мл виноградного уксуса, 5 горошин черного перца, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 4 г тертого мускатного ореха, 10 г соли*

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезать средними кусками, натереть смесью из соли и сахара, обвалять в сухарях и обжарить в горячем растительном масле. Зелень и веточки эстрагона, базилика, майорана и розмарина промыть и обсушить. Из 250 мл воды, уксуса, черного перца горошком, корицы, гвоздики, мускатного ореха и соли приготовить маринад. Обжаренные куски рыбы уложить в банки, пересыпая веточками и зеленью розмарина, эстрагона, майорана и базилика. Залить рыбу горячим маринадом, закатать и охладить. Хранить в холодном месте.

# Жерех в томатном маринаде

Ингредиенты

*2 кг жереха, 100 мл растительного масла, 50 г соли, 50 г листьев хрена, 10 горошин черного перца.*

Для томатного маринада

*300 г репчатого лука, 150 мл рафинированного растительного масла, 2 кг свежих помидоров, 4 шт. гвоздички, 3 лавровых листика, 70 г сахара, 100 мл столового уксуса, 7 горошин душистого перца, 25 г соли*

Способ приготовления

Мелкую рыбу можно не потрошить, только промыть и вытереть насухо, не разрезая на куски. Крупную рыбу выпотрошить и промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать порционными кусками. Подготовленную рыбу пересыпать солью и оставить на 30 минут при комнатной температуре. Затем рыбу нужно обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле. Обжаренный жерех охладить и разложить по банкам, пересыпая горошинами черного перца и вымытыми мелко нарезанными листьями хрена.

Приготовить томатный маринад. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Обжарить его в растительном масле. Свежие помидоры вымыть и натереть на крупной терке. Вскипятить 500 мл воды, томатную массу перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить обжаренный лук, гвоздику, лавровый лист и душистый перец, сахар, соль. Вскипятить, потом влить уксус и снова довести до кипения, варить на слабом огне 5 минут.

Готовым томатным маринадом залить банки с рыбой. Установить наполненные банки в кастрюлю с горячей водой (около 70 ˚С) и стерилизовать под крышкой при постоянном кипении в течение 50 минут. После этого банки нужно закатать и стерилизовать еще 6 ч. Затем охладить в кастрюле, не снимая крышку. Хранить в холодном месте.

Таким способом можно заготовить судака, сазана, бычков, скумбрию и ставриду.

# Осьминог, запеченный на вертеле

Ингредиенты

*600 г осьминога, 20 г зеленого лука, 15 г растительного масла, 40 г соевого соуса, 0,3 г черного молотого перца, 10 г сахарного песку, 20 г чеснока, 4 г подсоленного кунжута*

Способ приготовления

Осьминога разделать так же, как кальмара, ошпарить, окуная в кипящую воду, снять кожу со щупальцев.

Разрезать на части длиной 7–8 см, шириной 1,5 см, толщиной 0,5 см, перемешать с измельченным луком и чесноком, соевым соусом, сахарным песком, растительным маслом, кунжутом, перцем и дать пропитаться в течение 40 минут. После этого нанизывать на вертел по 5–6 кусков, класть на решеточку для поджаривания над огнем (мангал, шашлычницу или барбекю) и быстро поджарить.

# Первые блюда

# Уха

Ингредиенты

*700–800 г мелкой рыбы (ерш, окунь, язь), ½ кг крупной рыбы (налим, судак, щука), 100–150 г водки, 3–4 луковицы средних размеров, 6–7 средних картофелин, 1 пучок петрушки, 50 г сливочного масла, специи – перец горошком, черный молотый перец, соль, лавровый лист*

Способ приготовления

Подготовьте сначала крупную рыбу – почистите и выпотрошите ее, порежьте на куски средней величины (у щуки больше всего для ухи подойдет голова и хвост); мелкую рыбу не чистите, только выпотрошите. Всю подготовленную рыбу положите в кастрюлю, залейте водой на 2–3 см от краев, посолите по вкусу и поставьте на огонь. Когда вода закипит, влейте в бульон водку, огонь убавьте и далее варите уху на слабом огне. Рыба варится довольно быстро, поэтому не оставляйте ее «без присмотра» надолго.

Когда рыба станет мягкой (то есть будет готова), процедите бульон, уберите ненужные части – головы, плавники, хвосты и нечищеную рыбную мелочь. А затем положите в него мелко порезанный лук, картофель (брусочками), приготовленные заранее (то есть освобожденные от крупных костей и готовые к употреблению) куски рыбы и поставьте на огонь. Варите уху до тех пор, пока картофель не будет готов. В конце варки положите в бульон лавровый лист и другие специи.

Подавайте к столу уху с измельченной петрушкой и маслом – растопите масло на сковороде и положите в каждую тарелку по 1 столовой ложке. Не забудьте позаботиться о том, чтобы в каждой тарелке было по крайней мере по одному куску рыбы.

# «Красное море»

Ингредиенты

*1,5 кг рыбы (желательно морской), 3 небольших луковицы, 4 столовые ложки муки, 5 зубчиков чеснока, 1 морковка, по 1 корню петрушки и сельдерея, 5 помидоров, 300 г зелени, ½ стакана сметаны, 4 столовые ложки маргарина, лавровый лист, 9—11 горошин черного перца, 1 гвоздика, красный перец на кончике ножа, соль*

Способ приготовления

Рыбу очистите, удалите голову, кожу, хребет и разрежьте на куски. В 3 л воды положите рыбные отходы, добавьте лук, зелень, пряности и варите примерно полчаса. Процедите бульон, положите в него подготовленные куски рыбы и варите на слабом огне до готовности рыбы. Добавьте нарезанные соломкой морковь, сельдерей, петрушку и поварите еще 15 минут.

В растопленный на сковороде маргарин всыпьте муку, обжарьте до золотистого цвета и влейте немного бульона. Полученной смесью заправьте бульон, добавьте помидоры, толченый чеснок, сметану, посолите и поперчите. В готовый суп положите отваренные куски рыбы, еще раз доведите до кипения, снимите с огня и настаивайте 7—10 минут, не снимая крышки. Разлитый по тарелкам суп посыпьте зеленью.

# «Попурри»

Ингредиенты

*1,5 кг рыбы разных сортов (сом, судак, луфарь, карп), несколько ершей, 2–3 луковицы, 1 корень петрушки, 3–4 стручка сладкого перца, ½ стакана пшена, 4 помидора, 4–4,5 л воды, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Рыбу хорошо почистите, порежьте на куски и натрите солью. Головы, внутренности, хвосты и мелкую рыбу залейте подсоленной водой вместе с луком и петрушкой, доведите до кипения и добавьте красный перец.

Когда лук разварится, бульон процедите и вылейте на подготовленные куски рыбы. Туда же всыпьте хорошо промытое пшено, положите нарезанный колечками стручковый перец и кружочки помидоров. Варите суп 30–40 минут, встряхивая кастрюлю, чтобы рыба не разварилась. Готовый суп украсьте колечками перца и кружочками помидоров.

# Уха «Морская душа»

Ингредиенты

*1,5 кг рыбы (морской окунь, ставрида, морской налим), 3 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 7–8 горошин душистого и черного перца, 1 морковка, зелень укропа, петрушки и сельдерея, лавровый лист, соль, 3 л воды*

Способ приготовления

Рыбу почистите, залейте холодной водой и доведите до кипения. Снимите пену и накипь, добавьте нарезанные лук, петрушку, сельдерей, а также перец, лавровый лист, соль и варите полчаса. За 10 минут до снятия с огня добавьте нарезанную соломкой морковь. Разлитую по тарелкам уху посыпьте рубленой зеленью.

# Уха «Волжанка»

Ингредиенты

*2 кг свежепойманных окуней, 1 стакан пшена, 6–7 картофелин, 1 крупная луковица, 1 корень петрушки, по 5–6 горошин душистого и черного перца, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль, 3–4 л воды*

Способ приготовления

Рыбу тщательно вымойте, выньте жабры и внутренности, но не чистите. Положите рыбу в кипящую воду, поварите на небольшом огне 5—10 минут, затем осторожно выньте, почистите и посыпьте солью.

Бульон посолите, положите в него луковицу, петрушку, перец, хорошо промытое пшено и поварите 15–20 минут. После этого добавьте в уху нарезанный соломкой картофель и варите до готовности. За 5 минут до снятия с огня положите лавровый лист. Перед подачей к столу посыпьте свежей рубленой зеленью и в каждую тарелку положите по очищенной рыбке.

# Суп «Ершистый»

Ингредиенты

*1,5 кг свежих ершей, 1 стакан риса, 300 г листьев молодой крапивы, зелень петрушки и укропа, 1 луковица, 3 столовые ложки томатной пасты, 9 горошин черного перца, соль, 3 л воды*

Способ приготовления

Ершей вымойте, удалите внутренности и жабры, опустите в кипящую воду и поварите 5—10 минут, затем выньте и почистите. В бульон положите вымытый рис, посолите и поварите 15–20 минут. Затем добавьте ошпаренные листья крапивы, обжаренный с томатной пастой лук, перец и поварите еще 10–15 минут. Перед подачей к столу посыпьте суп свежей рубленой зеленью и положите в тарелки очищенную рыбу.

# «По щучьему велению»

Ингредиенты

*½ филе щуки, 200 г копченого шпика, 2 луковицы, 1 стакан ячневой крупы, 6–7 картофелин, 3 яйца, ½ стакана сметаны, 8 горошин душистого перца, зелень укропа, соль, 4 л рыбного бульона*

Способ приготовления

Нарезанный кусочками шпик обжарьте, добавьте мелко нарезанный лук, еще раз обжарьте, залейте рыбным бульоном, добавьте вымытую крупу и варите 15 минут. Затем добавьте порезанный кубиками картофель, перец и варите до готовности. Рыбное филе нарежьте брусочками, обжарьте, добавьте сметану, яйца, специи, обжарьте до готовности и выложите в готовый суп. Перед подачей к столу посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.

# «Будь здоров!»

Ингредиенты

*1,5 кг свежей рыбы, по 3 корешка сельдерея и петрушки, 2 моркови, 200–250 г щавеля, 200 г лука-порея, 2 луковицы, 3 помидора или 3 столовые ложки томатной пасты, 3 столовые ложки жира, 6–7 горошин черного перца, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Рыбу почистите, удалите голову, кожу, хребет, внутренности и порежьте на куски. Рыбные отходы залейте водой, добавьте 1 луковицу, перец, лавровый лист и варите примерно полчаса. Затем бульон процедите, положите в него подготовленные куски рыбы и варите на небольшом огне до готовности рыбы.

Коренья нарежьте мелкой соломкой, обжарьте в жире вместе с оставшимся репчатым луком и выложите в суп. Затем добавьте вымытую и нарезанную зелень, томатную пасту и варите до готовности. К столу подавайте с гренками из ржаного хлеба или сухариками.

# «Радость грибника»

Ингредиенты

*1 кг свежей рыбы, 8—10 картофелин, 200–300 г грибов, 2 луковицы, 1 морковка, 1 стакан сметаны, 4 столовые ложки сливочного масла, лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, соль, зелень укропа и петрушки*

Способ приготовления

Почистите рыбу, удалите кости, отрежьте голову, филе порежьте кусками и посолите. Голову и куски рыбы залейте водой, добавьте перец и лавровый лист и варите до готовности. Затем куски рыбы аккуратно выньте из бульона и выложите на тарелку. Нарезанный соломкой картофель положите в суп и варите 15–20 минут. Нашинкованный лук, нарезанные соломкой морковь и грибы обжарьте в масле, положите в суп и варите до готовности. Перед подачей к столу заправьте суп подсоленной сметаной, посыпьте рубленой зеленью и положите в тарелки вареную рыбу.

# Суп из чужого улова

Ингредиенты

*1 банка консервов (желательно рыба в собственном соку или в масле), 1 стакан риса, 7–8 картофелин, 1 морковка, 2 луковицы, 1,5 столовой ложки томатной пасты, 2 столовые ложки жира, лук-порей, укроп, соль*

Способ приготовления

В кипящую воду выложите консервы и предварительно замоченный рис. Через 15 минут добавьте нарезанный соломкой картофель, посолите и варите до готовности. За 10 минут до снятия с огня добавьте нарезанную мелкой соломкой морковь и обжаренный с томатной пастой лук. Перед подачей к столу посыпьте свежей рубленой зеленью.

# «Мелкая рыбешка»

Ингредиенты

*1–1,5 кг мелкой рыбы, по 2 корня сельдерея и петрушки, 1 луковица, ⅔ стакана манки, лавровый лист, соль, 3,5 л воды*

Способ приготовления

Рыбу выпотрошите, вымойте, залейте холодной водой, добавьте коренья, лук, лавровый лист и варите до готовности. Бульон процедите, посолите, тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпьте манку и поварите похлебку 15–20 минут. К столу подавайте с гренками или любыми сухариками.

# «Подмосковные вечера»

Ингредиенты

*1–1,5 кг рыбного филе (щуки, окуня, налима, леща), 0,5–1 кг мелкой рыбы (ершей, окуней), 9—12 картофелин, 5–6 столовых ложек зеленого горошка, 2 корня петрушки, 1 морковка, 1 большая луковица, 7 горошин черного перца, зелень укропа и петрушки, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Мелкую рыбу вымойте, выпотрошите, залейте водой, добавьте перец, коренья, лук, лавровый лист и варите, пока рыба не разварится.

Затем бульон процедите, положите в него куски очищенного от кожи и костей рыбного филе, порезанный дольками картофель, посолите и варите до готовности рыбы. За 15–20 минут до снятия с огня добавьте зеленый горошек. Перед подачей посыпьте уху свежей рубленой зеленью.

# «Отдыхай!»

Ингредиенты

*1,5 кг мелкой рыбы (ершей, пескарей, окуней), 2 корня сельдерея, 1 морковка, 4–5 помидоров или 3 столовые ложки томатной пасты, 3 луковицы, 1,5 стакана риса, 3 столовые ложки жира, по 5 горошин душистого и черного перца, зелень укропа и лука-порея, лавровый лист, соль*

Способ приготовления

Рыбу вымойте, выпотрошите, залейте водой, добавьте специи, 1 луковицу, порезанный сельдерей и варите, пока рыба не разварится. Затем бульон процедите, посолите, всыпьте вымытый рис и варите до готовности.

Мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь обжарьте до золотистого цвета, туда же добавьте очищенные от кожицы и порезанные кружочками помидоры или томатную пасту, все это выложите в суп за 10–15 минут до снятия с огня. Перед подачей к столу посыпьте суп рубленой зеленью.

# «Золотая рыбка»

Ингредиенты

*1–1,5 кг рыбы (карп, лосось, сом, судак), 5–6 картофелин, 2 моркови, ½ стакана пшена, 1 корень петрушки, 150 г зеленого горошка, 2 луковицы, 2 столовые ложки каперсов, 2 свежих помидора, 6 горошин душистого перца, 1 лимон, зелень петрушки, соль*

Способ приготовления

Из рыбных отходов (голов, кожи, хвостов, костей) сварите бульон и процедите его. Куски рыбного филе посолите, сбрызните лимонным соком, залейте небольшим количеством бульона и поставьте варить. Когда бульон закипит, положите в него предварительно замоченное пшено и нарезанный соломкой картофель. Когда суп снова закипит, добавьте мелко нарезанные лук и петрушку, нарезанную соломкой морковь, горошек, перец, каперсы, посолите и варите до готовности. За 5 минут до снятия с огня добавьте порезанные кружочками помидоры. Перед подачей к столу посыпьте суп рубленой зеленью, в каждую тарелку положите по кусочку рыбы и по паре ломтиков лимона.

# «Красная жара»

Ингредиенты

*1–1,5 кг свежего угря, 1,5 стакана чернослива, 1 небольшая свекла, 1 стакан свежего зеленого горошка, 3 пучка суповой зелени, 1 корень сельдерея, 3 яйца, 4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, ½ чайная ложка сахара, красный перец, соль*

Способ приготовления

Сварите бульон из рыбных обрезков, процедите его. Свеклу натрите на крупной терке, потушите в растительном масле 10–15 минут, добавив 1 мелко нарезанный помидор, все это выложите в бульон, добавьте зеленый горошек, мелко нарезанный сельдерей, зелень и предварительно замоченный чернослив.

Поварите 10–15 минут, затем суп посолите, поперчите, положите сахар, куски угря, очищенные от кожи и костей, и варите до готовности рыбы. К столу суп подавайте горячим, посыпав рублеными яйцами и зеленью, в каждую тарелку положите кружочки помидоров.

# Суп «Оригинальный»

Ингредиенты

*700–900 г рыбы, ⅔ стакана гречневой крупы, по 2 корня сельдерея и петрушки, 2–5 картофелин, 3 столовые ложки каперсов, 2 луковицы, 5 соленых огурцов, 1–2 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 3 чайные ложки икры, лавровый лист, по 4 горошины душистого и черного перца, зелень петрушки и укропа, соль*

Способ приготовления

Рыбу почистите, выпотрошите, залейте водой, положите перец, лавровый лист и сварите бульон. Аккуратно выньте рыбу. В бульон положите перебранную, тщательно промытую крупу и поварите 10–15 минут. Затем положите в суп нарезанные соломкой картофель, коренья, огурцы, добавьте каперсы, размятую икру, посолите и варите 15–20 минут.

Лук спассеруйте на растительном масле, добавьте порезанные кусочками помидоры, обжаривайте еще 2–3 минуты и выложите в суп. Перед подачей к столу посыпьте суп мелко нарезанной зеленью, в каждую тарелку положите по кусочку рыбы, отделенной от костей.

# «Не просто, а очень просто»

Ингредиенты

*1 кг любой рыбы, 15–18 картофелин, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, лук-порей, зелень укропа, лавровый лист, перец, соль*

Способ приготовления

Из почищенной и выпотрошенной рыбы сварите бульон. Рыбу выньте шумовкой. В бульон положите порезанный брусочками картофель, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и варите до готовности. Лук мелко порежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и выложите в суп. К столу подавайте с гренками, перед подачей посыпьте суп нарезанной зеленью и положите в тарелки отделенную от костей рыбу.

# «Зеленый шум»

Ингредиенты

*500–600 г мелкой рыбы, 450–500 г зелени (петрушка, лук-порей, укроп), луковица, 1 корень петрушки или сельдерея, 5–6 яиц, ⅔ стакана пшена, 1 стакан сметаны, соль*

Способ приготовления

Рыбу вымойте, сварите из нее бульон, добавьте луковицу и корень петрушки. Бульон процедите, посолите, положите в него промытое пшено и поварите 15–20 минут. Затем в суп добавьте нарезанную зелень и покрошите сваренные вкрутую яйца. Готовый суп заправьте подсоленной сметаной.

# Суп «Гурман»

Ингредиенты

*2 рыбных бульонных кубика, 2 стакана воды, 200 г креветок, сушеные грибы, зелень петрушки, укропа, 50 г лесных орехов, сок ½ лимона, 50 г лука, 130 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г муки, 40 г томатной пасты, соль, перец*

Способ приготовления

На сковородке с небольшим количеством масла подрумяньте лук, добавьте промытые в холодной воде креветки, томатную пасту, муку, перемешайте. Бульонные кубики растворите в 2 стаканах воды, добавьте в бульон приготовленную смесь, не забудьте посолить, поперчить и высыпьте в кастрюлю грибы. Варите в течение 20–25 минут. Доведя суп до готовности, положите в него кусочек сливочного масла, заправьте яйцами, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, сельдерея, выжмите половинку лимона. К столу суп подайте горячим, посыпав толчеными орехами.

# Крабовый суп «Неженка»

Ингредиенты

*30 шт. крабов, 100 г сливочного масла, 100 г риса, 3 яйца, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, молотый черный перец, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, листья базилика, 100 г свежих томатов, 2 небольшие луковицы*

Способ приготовления

Обмойте крабов, осторожно извлеките мясо из панцирей и клешней. Из рыбных кубиков приготовьте бульон. Зелень мелко порубите и положите в закипающую воду. Постепенно опускайте в воду предварительно обжаренные ломтики томатов. Яйца сварите вкрутую. Суп варите 15 минут. В качестве гарнира положите в суп мясо крабов. Во второй кастрюле сварите рис, по вкусу можно добавить масло. Отварной рис поместите в первую кастрюлю, поварите еще несколько минут. Разлейте суп порционно. В каждую тарелку поместите по половинке яйца и украсьте свежей зеленью.

# «Калейдоскоп»

Ингредиенты

*600 г мяса крабов, 150 г оливкового масла, 200 г белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 400 г помидоров, 300 г белого вина, 200 г моркови, зелень майорана и полыни, черный молотый перец, 3 яйца, лавровый лист, 3 крупные морковки, 1 кубик бульона быстрого приготовления*

Способ приготовления

Овощи хорошенько промойте, капусту нашинкуйте, натрите на крупной терке морковь, измельчите лук. В глубокую сковороду налейте немного оливкового масла, поместите в нее измельченный лук, нашинкованную капусту, морковь и помидоры. Пожарьте немного, не забудьте добавить соль и перец. В отдельной кастрюле приготовьте бульон из кубика, положите лавровый лист. Туда же поместите обжаренные овощи и мясо крабов, варите на протяжении 25 минут. Выпустите в бульон взбитые яйца, образовавшуюся пленку размешайте. В готовый суп добавьте полынь и майоран. В порционно разлитый суп можете положить сметану.

# Окрошка «Привет из глубины»

Ингредиенты

*300 г филе кальмаров, 250 г шпината, 250 г щавеля, 250 г молодой крапивы, 1 чайная ложка сахара, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, 2 яйца, 1 л кваса, зелень укропа и петрушки*

Способ приготовления

Шпинат, крапиву и щавель тщательно промойте. Шпинат и крапиву отварите в подсоленной воде, а щавель потушите. Когда все будет готово, протрите готовую зелень через сито. Пюре сложите в кастрюлю, посолите, добавьте сахар, немного горчицы для остроты и пряности и залейте хлебным квасом. Затем мелко порежьте овощи, зелень, яйца и сложите в ту же кастрюлю. Обработанных кальмаров отварите и порежьте мелкими кусочками в виде лапши. Перед подачей к столу в тарелку положите кальмары и залейте окрошкой. К окрошке вы можете подать острый хрен.

# Суп «Помаши мне хвостиком»

Ингредиенты

*500 г филе кальмаров, 500 г картофеля, рыбные бульонные кубики, 1 луковица, зелень (любая), пшено*

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте кусочками средней величины. Картофель порежьте соломкой. Налейте в кастрюлю необходимое количество воды. Доведите до кипения. Опустите туда бульонные кубики из расчета 1 кубик на ½ л воды. Пшено переберите и хорошо промойте, высыпьте в бульон. Когда вода закипит, опустите в кастрюлю картофель. За пять минут до конца варки положите в суп порезанных кальмаров и варите до готовности. В конце варки положите в суп зелень, дайте закипеть, снимите с огня и закройте кастрюлю крышкой.

# Суп «Мечта гурмана»

Ингредиенты

*500 г филе кальмаров, 1 столовая ложка зеленого горошка, 2 столовые ложки отварных грибов, 1 морковка, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла*

Способ приготовления

Кальмары промойте, отварите в подсоленной воде и порежьте кусочками. В бульон, в котором варились кальмары, положите грибы, пассерованные лук и морковь и немного поварите. В конце варки положите кусочки кальмаров. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной.

# Рыбная окрошка «Посейдон»

Ингредиенты

*1 л хлебного кваса, 1 пучок редиса, 300 г свежих огурцов, 200 г филе кальмаров, 100 г отварной рыбы, 1 пучок зеленого лука, 100 г вареной обезжиренной колбасы, 3 яйца, 1 пучок зеленого салата, укроп, петрушка, кинза, сметана, перец и соль*

Способ приготовления

Филе кальмаров промойте и отварите в подсоленной воде. Дайте остыть и порежьте кубиками. Рыбу проверьте на наличие косточек, а потом порежьте мелкими кусочками. Колбасу порежьте кубиками. Редис хорошо промойте и натрите на крупной терке. Огурцы порежьте кубиками. Яйца очистите и порежьте как можно мельче. Сложите эти продукты в кастрюлю и перемешайте. Зеленый лук, салат, укроп, петрушку и кинзу мелко порежьте, сложите в миску и потолките, чтобы зелень дала сок. Смешайте все ингредиенты и слегка посолите. Дайте постоять, чтобы все продукты пропитались как следует. Спустя какое-то время залейте квасом. Готовую окрошку перед подачей к столу заправьте сметаной.

Смесь для окрошки вы можете приготовить заранее и держать ее в холодильнике, тогда она будет еще вкуснее.

# «Кровавая Мэри»

Ингредиенты

*1,5–2 л томатного сока, 500–700 г копченой рыбы, 2 вареных яйца, 100 г отварной фасоли, 100–150 г сметаны, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Порежьте мелкими кусочками рыбу, очищенную от костей, добавьте яйца, порезанные кубиками, фасоль и посолите. Залейте все это томатным соком, хорошо перемешайте и заправьте сметаной. При желании посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

# «Ах, Одесса…»

Ингредиенты

*500–600 г копченой рыбы, 60 г сливочного масла, 250–300 г отварного риса, 40–50 г томатной пасты, 160 г сметаны, 1 луковица, соль, специи (любые), зелень (любая)*

Способ приготовления

Отвареный рис обжарьте вместе с мелко нашинкованным репчатым луком на сливочном масле, добавьте соль и специи. Положите в кипящую воду, куда положите также филе копченой рыбы. Доведите суп до кипения и снимите с огня. Перед подачей к столу заправьте суп сметаной и посыпьте зеленью.

# Суп из сазана с помидорами и рисом

Ингредиенты

*600 г сазана, 5 помидоров, 150 г риса, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком, молотый перец, соль*

Способ приготовления

Рыбу вымыть, выпотрошить, очистить, нарезать порционными кусками. Залить холодной водой, довести на слабом огне до кипения, варить в течение 15 минут. Бульон посолить. Добавить перец горошком, лавровый лист, варить еще 5–7 минут.

Рыбу вынуть из бульона. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кружочками. Бульон процедить, довести до кипения. Добавить рис, варить в течение 15 минут. Положить помидоры, молотый перец, варить еще 5 минут.

Суп разлить по тарелкам, в каждую положить рыбу и веточки петрушки.

# Суп из голов сома с рисом

Ингредиенты

*1 кг голов сома, 100 г риса, 1,6 л воды, 1 морковь, 1,5 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, перец горошком, соль, зелень (любая)*

Способ приготовления

Промытые головы залить холодной водой, довести до кипения, снять пену, добавить перец, посолить и поставить варить. Лук и морковь мелко нарезать, слегка обжарить в растительном масле и добавить в бульон. Сваренные головы вынуть из бульона и отделить мякоть. Бульон процедить, нагреть и добавить промытый и предварительно замоченный рис. Когда рис сварится, добавить в суп мякоть голов, томатную пасту, прокипятить 2–3 минуты и снять с огня. При подаче суп посыпать рубленой зеленью петрушки, сельдерея или укропа.

# Выпечка

# Блины

Ингредиенты

*0,5 кг пшеничной муки, 40 г дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки сахара, 1 л молока, 1,5 чайной ложки соли, 2 стакана растительного масла*

Способ приготовления

В дрожжи влейте 2 стакана молока, добавьте туда же половину того количества муки, которое указано в рецептуре, все перемешайте и поставьте в теплое место на час. Дождитесь, пока тесто не увеличится в объеме по крайней мере в два раза. Смешайте сахар с яйцами и влейте полученную смесь в опару, то есть в увеличившееся тесто, добавьте туда же растительное масло и все хорошо перемешайте. Теперь засыпьте в тесто вторую половину муки и, снова все перемешав, влейте молоко, которое должно быть не холодным, а немного подогретым. Во второй раз поставьте тесто подходить на час.

Когда ваше тесто подойдет и увеличится в объеме в 2–3 раза, осадите его – хорошо размешайте. Снова оставьте тесто в теплом месте на полчаса. Когда это время пройдет, смело можете приступать к выпеканию блинов.

# Блины с икрой

Ингредиенты

*Для блинов – см. в предыдущем рецепте*

Для начинки

*1 банка красной или черной икры*

Способ приготовления

Замесите тесто, когда оно будет готово, начинайте выпекать блины. На каждый блин положите немного (2–3 чайной ложки) икры и скатайте блин в виде трубочки.

# Блины «Рыбники»

Ингредиенты

*1 стакан пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 2 стакана молока, 2 яйца, соль, 2 столовые ложки сахара, 50 г дрожжей, 300 г рыбы, или 1 баночка рыбных консервов, 1 луковица, черный молотый перец, растительное масло, сливочное масло*

Способ приготовления

Заведите блинное тесто безопарным способом и дайте ему настояться в течение 50–70 минут. Тем временем подготовьте припек. Если вы готовите его из сырой рыбы, то проверните ее через мясорубку, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле. Если же вы используете рыбные консервы, то просто разомните их вилкой, не сливая жидкость. Лук мелко порубите, обжарьте его в масле и смешайте с приготовленной рыбой. Разогрейте сковородку, на которой вы будете печь блины, ложкой выкладывайте припек на сковороду и заливайте его блинным тестом. В данном случае пеките блины на маленьком огне, не переворачивая их. Складывайте готовые блины на подогретую тарелку, смазывая каждый блин сливочным маслом.

# Пицца «Русалочьи хвостики»

Ингредиенты

*5–7 кальмаров, 5 томатов средней величины, 1–2 луковицы, 1–2 картофелины, 200 г свежих или консервированных грибов, майонез, 300 г сыра, зелень, немного горчицы.*

Для теста

*500 г муки, 2 чайные ложки сухих дрожжей, 300 г теплой воды, ½ чайная ложка соли, щепотка сахара*

Способ приготовления

Сначала приготовьте опару. Для этого смешайте дрожжи, сахар, муку, долейте воды и поставьте в теплое место на 10 минут. В это время приготовьте гарнир. варите и порежьте соломкой. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу, затем нарежьте их кольцами или дольками. Лук мелко порежьте. Картофель нарежьте мелкой соломкой (не стоит натирать картофель на терке, так как в духовке он превратится в пюре). Порубите зелень.

Просейте оставшуюся муку в миску горкой, посолите и сделайте в ней небольшое углубление, в которое вливайте понемногу опару и замешивайте тесто. Месите до тех пор, пока не получится гладкий шарик, из которого раскатайте корж толщиной 1–1,5 см. На корж выложите картофель и равномерно распределите по всей поверхности коржа. Сверху выложите кальмары и измельченные грибы. Затем – помидоры, лук и зелень. Майонез смешайте с горчицей и заправьте гарнировку. Сыр натрите на крупной терке и густо посыпьте им пиццу. Вы можете нарезать сыр тонкими пластинками и положить на пиццу. Сверху посыпьте рубленой зеленью. Поставьте в духовку на 15–20 минут. Пиццу подавайте горячей.

# «Рыба в желтой рубашке»

Ингредиенты

*2 банки сардин, 1 яичный желток, слоеное тесто.*

Для теста

*200 г муки, 200 г топленого масла, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли*

Способ приготовления

Для теста муку смешайте с топленым маслом, водой и посолите. Вымесите тесто, чтобы оно стало гладким, поместите его в холодильник, накрыв полотенцем. Застывшее тесто раскатайте в пласт толщиной в полпальца, положите на него топленое масло и придайте ему форму раскатанного ранее теста, но только меньшим размером. Защипните тесто так, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и тонко раскатайте его, немного присыпая мукой. Сложите втрое и поставьте в холодильник на 25–30 минут. Затем выньте и раскатайте, сложите два раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставьте тесто в холодильник на 25–30 минут и раскатайте в последний раз. Раскатайте тесто пластом толщиной в полпальца, разрежьте на одинаковые прямоугольники, смажьте желтком. На середину каждого прямоугольника положите по половинке разделенной вдоль сардины средней величины. Поставьте в хорошо нагретую духовку. Следите за тем, чтобы тесто поднималось, потом убавьте огонь и пеките до готовности.

# Закрытый пирог с рыбой

Ингредиенты

450 г муки, 2 яйца, 120 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для начинки

*500 г свежей рыбы (сома), 4 головки лука, 50 г подсолнечного масла*

Способ приготовления

Муку просейте и высыпьте в большую кастрюлю, сделайте в ней (муке) углубление, вылейте в него часть молока, покрошите дрожжи, добавьте сахар и размешайте с небольшим количеством муки. Оставьте на 10 минут для полного растворения дрожжей. Затем вылейте остальное молоко, растопленное сливочное масло, яйца, соль и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте на 50 минут в теплое место для подхода.

Рыбу нарежьте кусками, посолите и обжарьте на растительном масле. Когда она остынет, отделите кости, а филе покрошите на мелкие части. Лук очистите, порежьте кольцами, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Яйца сварите вкрутую, очистите, мелко порубите и смешайте с рыбой. Готовое тесто разделите на две части. Одну из них раскатайте и уложите в форму, немного приподняв края, на нее выложите начинку, разровняйте, посыпьте жареными кольцами лука. Вторую часть теста тоже раскатайте, вырежьте стаканчиком ее середку и положите поверх начинки, соедините края двух пластов и заделайте их. Верх пирога украсьте дорожками, сделанными вилкой, и смажьте взбитым яичным желтком.

# Пирожки «Лунные»

Ингредиенты

*500 г муки, ½ стакана подсолнечного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 30 г сухих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, соль на кончике ножа.*

Для начинки

*2 банки шпрот или любой другой рыбы в масле, 5 яиц, 1 пучок зеленого лука*

Способ приготовления

Муку смешайте с дрожжами, сахаром и солью, добавьте растительное масло, яйцо, молоко и замесите тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место для подъема. Подходить должно два раза.

Шпроты помните вилкой. Лук мелко порежьте и обжарьте на растительном масле. Яйца сварите вкрутую, очистите и мелко порубите. Затем все вместе размешайте до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатайте, вырежьте из него кружочки. Положите на половину кружочка начинку, накройте другой половиной, защипните края, придав пирожкам форму полумесяца. Края наколите вилкой, чтобы получились зубчики. Пирожки смажьте взбитым яичным желтком, дайте 10 минут на подход и поставьте в горячую духовку. Выпекайте 25–30 минут. К столу подавайте горячими.

# Дрожжевое тесто № 1

Ингредиенты

*250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока*

Способ приготовления.

На стол высыпьте горкой просеянную муку, сделайте в ней углубление, в которое положите подготовленные дрожжи, соль, тщательно перемешайте, добавьте маленькие кусочки сливочного масла или маргарина, молоко, поставьте в теплое место на 2 часа. Затем раскатайте не очень тонко, положите начинку и выпекайте.

# Дрожжевое тесто № 2

Ингредиенты

*350–400 г муки, 20 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара и соли, 100 г маргарина или оливкового масла, вода*

Способ приготовления.

Просейте муку в миску, сделайте посередине углубление, раскрошите в него дрожжи и с небольшим количеством муки и теплой воды замесите закваску. Присыпьте ее мукой, прикройте и поставьте подходить, пока закваска не начнет пузырить. Потом из оставшейся воды, соли, оливкового масла и закваски вместе с мукой замесите тесто. Месите до тех пор, пока тесто не начнет пузырить. Скатайте из теста два шара, наверху каждого сделайте крестообразный надрез, накройте тесто салфеткой и поставьте на 1 час в тепло подходить.

# Дрожжевое тесто № 3 (для пиццы)

*Требуется для приготовления ½ кг теста: 400 г белой муки, 20 г дрожжей, 4 чайная ложка растительного масла, соль, вода*

Способ приготовления

Это делается так. Высыпьте на деревянную поверхность муку горкой и соорудите в ней небольшой «окопчик». Как следует разомните руками дрожжи, чтобы их можно было растереть с мукой, и поместите их в «окоп».

Туда налейте полный стакан теплой воды, где предварительно разведите чайную ложку мелко молотой поваренной соли. Начинайте взбивать тесто, на ощупь оно должно быть эластичным и вязким. Взбивайте до тех пор, пока дрожжи не соединятся с мукой, не допускайте комков в тексте. Для этого периодически поднимайте его с деревянной поверхности и сильно шлепайте им об нее, пока тесто не начнет легко отделяться от поверхности и от рук и не обретет нужную эластичность.

Теперь скатайте тесто в шар и сделайте сверху разрез ножом наподобие креста, чтобы облегчить подъем теста. Затем поместите его в широкую посуду, присыпанную мукой, укутайте полотенцами, одеялами и поставьте в теплое место часа на два. Классические рекомендации гласят, что тесто считается готовым, если по истечении этого срока оно дважды прибавит в своем объеме.

После этого выньте тесто из посуды и вновь побейте его о деревянную поверхность. Промаслите жаровню с высокими краями, тонко разровняйте по ней тесто и начинив пиццу тем, что нашлось в холодильнике, поместите ее в горячую духовку

Совет

Не рекомендуется делать основание пиццы выше, чем один сантиметр. Хотя, конечно, высокая сдобная пицца – это не смертельно. Главное, чтобы это было съедобно.

# Дрожжевое тесто № 4 (для тех, у кого проблема со временем, или для начинающих)

Ингредиенты

*Четверть пакетика или 2 чайные ложки (с верхом) французских гранулированных дрожжей, 3,5 стакана молока, 2 стакана муки, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 50–70 г сливочного масла или маргарина, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка соли*

Способ приготовления

На деревянную поверхность просейте муку в виде горки, сделайте в ней углубление, разбейте в него яйца и размешайте с мукой, постепенно вливая чуть теплое молоко. Следите, чтобы не было комков. Добавьте соль, сахар, растительное и сливочное (комнатной температуры) масло, дрожжи. Должна получиться полужидкая масса.

Положите тесто в эмалированную тару, присыпанную мукой, сверху тесто также присыпьте мукой, чтобы оно не заветрилось, накройте полотенцем и поставьте в теплое место.

Когда тесто подошло, добавьте муку и вымешивайте его до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам.

# Пицца «Неаполитанская»

Ингредиенты

*Из расчета на 6 порций для начинки: 24 полутушки анчоусов, 1 кг помидоров, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 18 маслин, 4 столовые ложки оливкового масла, 12 листиков свежего базилика, 300 г сыра ломтиками, ½ чайной ложки соли, молотый черный перец*

Способ приготовления

Приготовьте тесто по способу № 3. Духовку разогрейте до 220 °С. Анчоусы сполосните, помидоры, сняв кожицу, мелко нарежьте. Разогрейте две ложки оливкового масла и немного пожарьте на нем лук и чеснок, не подрумянивая.

Добавьте помидоры и все вместе потушите около 5 минут. Базилик нарежьте кусочками. Тесто еще раз хорошенько вымесите и раскатайте на два тщательно смазанных оливковым маслом противня. Положите на тесто помидоры, ломтики сыра, анчоусы и маслины. Все это посолите, поперчите, посыпьте базиликом и сбрызните оливковым маслом. Пиццу выпекайте 15–20 минут и подавайте горячей. Перед подачей к столу украсьте узором из анчоусов и веточек петрушки.

# Пицца «Волжская уха»

Ингредиенты

*½ кг теста № 4, 200 г судака, 200 г стерляди, 100 г сазана, 100 г сыра, ½ банки майонеза, 1 стакан белого вина, 1 стакан растительного масла, 1 морковка, 1 луковица, томатная паста, соль и перец*

Способ приготовления

Проведите первичную подготовку рыбы. Порежьте судака тонкими пластинами и тушите некоторое время в белом вине. Стерлядь готовится так же. Сазан тушится в молоке до полной готовности. Пожарьте в растительном масле мелко нарезанный лук, морковь и томатную пасту, посолите и поперчите. На противень выложите тесто, разровняв его руками, и выложите в середину слоями рыбу, перемежая ее овощ ной смесью. Сверху залейте майонезом и посыпьте тертым сыром. Выпекайте 20–25 минут в горячей духовке. Перед подачей к столу можно украсить пиццу гербом Саратова из сыра или зелени.

# Пицца «Фантазия»

Ингредиенты

*400 г помидоров, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 небольшая банка артишоков, 100 г консервированных креветок, по 8 маслин и зеленых оливок с начинкой, 100 г сырокопченой колбасы, нарезанной ломтиками, 4 ст. л. оливкового масла*

Способ приготовления

Тесто приготовьте, как в предыдущем рецепте, и раскатайте две круглые лепешки.

Разогрейте духовку до 220 °С, два противня смажьте оливковым маслом. Нарежьте помидоры кусочками. Шампиньоны очистите, промойте и нарежьте.

Дайте стечь артишокам и разрежьте каждую головку на четыре части. Сполосните креветки холодной водой и дайте стечь. Из маслин удалите косточки и разделите на две части, как и зеленые оливки.

Помидоры и кусочки колбасы уложите на пиццу, а сверху положите артишоки и шампиньоны, креветки, маслины с оливками, сбрызните оливковым маслом. Разложите нарезанный кусочками сыр по тесту. Пеките пиццу, как обычно, 15–20 минут. Украсьте небольшим грибочком и узором из маслин.

# Пицца «Дары Гетеры»

Ингредиенты

*0,6 кг рыбного филе, 1 столовая ложка кетчупа, 2 луковицы, 1 морковка, 1 банка крабов или консервированных креветок, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана дробленых грецких орехов, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, мелко нарезанная зелень петрушки, майорана, укропа, эстрагона (по возможности), 100 г тертого сыра, соль, перец*

Способ приготовления

Подготовьте дрожжевое тесто № 1. Пропустите рыбу через мясорубку. Тесто уложите в форму, смазанную маслом, расправьте руками, оставьте высокие бортики. На тесто выложите рыбный фарш, нарезанные тонкими кружочками помидоры, лук, нарезанный кольцами, морковь и крабов.

Соедините сметану с яйцом, орехами, зеленью, сыром, мукой, посолите, тщательно взбейте и залейте этой смесью рыбу с овощами. Запекайте в духовке до готовности.

Перед подачей к столу можете полить пиццу маслом и украсить ее сверху рыбкой из сыра или зелени.

# Пицца «Радуга вкуса»

Ингредиенты

*1 кг палтуса, 2 луковицы, 4 столовые ложки сливочного масла, 200 г корнишонов, 200 г свежих грибов, 2 столовые ложки муки, 3–4 столовые ложки растительного масла, сок ½ лимона, мелко нарезанная зелень петрушки, мяты и укропа, соль, перец*

Способ приготовления

Подготовьте тесто № 3.

Рыбу очистите, сняв кожу с двух сторон, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Дайте постоять 30–40 минут. Затем запаниируйте в муке и обжарьте в хорошо разогретом растительном масле до готовности.

Мелко нарежьте лук, грибы и пожарьте в сливочном масле, после чего смешайте с корнишонами, нарезанными соломкой, и подержите на слабом огне, чтобы огурцы хорошо прогрелись.

Выложите в форму, смазанную маслом, тесто, расправьте его руками, оставив высокие бортики. На тесто уложите двумя слоями рыбу и грибной фарш. Запекайте в духовке 20–25 минут.

Перед подачей к столу можно полить пиццу ложкой майонеза и украсить зеленью с фигурными кусочками сыра.

# «Сельдь под шубой»

Ингредиенты

*500 г муки, 60 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 50 г растительного масла, 200 г отварного риса, 5 яиц, 2–3 средние сельди*

Способ приготовления

Замесите тесто из муки, дрожжей, сахара и воды. Поставьте его в теплое место для брожения.

В это время приготовьте начинку. Снимите с сельди филе и измельчите. Отварите 3 яйца вкрутую, мелко порубите, смешайте с рисом и сельдью.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте из него стаканом кружки. Получившиеся кружки из теста выложите на противень, смазанный жиром, и оставьте для расстойки на 10–15 минут.

После расстойки поставьте пампушки в духовку на 35–40 минут. Готовые пампушки разрежьте пополам и вырежьте мякоть. Хлебный мякиш размочите в воде и добавьте в селедочный фарш.

Начините фаршем половинки булочек. Перед подачей к столу посыпьте фаршированные пампушки рубленой зеленью.

# Морской гребешок в тесте

Ингредиенты

*300–400 г морских гребешков без раковин, сок ½ лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, ½ стакана молока, 50 г сливочного топленого масла, рубленая зелень петрушки, 2 столовые ложки сельдерея, 2 яйца, соль и перец черный молотый*

Способ приготовления

Мясо морского гребешка нарезать кусочками. Промыть в струе холодной воды, обсушить полотенцем. Смешать растительное масло, сок, рубленую зелень, добавить перец, соль. Залить этой смесью мясо гребешка и оставить на 50–60 минут в прохладном месте. В холодное молоко, помешивая, всыпать муку, соль, добавить 1 желток и замесить жидкое тесто. Белки взбить и добавить в тесто. Окунуть в него кусочки гребешка. Выложить на решетку, покрытую фольгой, добавить масло и жарить 7–8 минут.